



Prueba de
producto
Harina precocida
de maíz PROMASA



Diciembre 2021

CATEGORÍA

Harina precocida
de maíz

ALTERNATIVAS DISPONIBLES

Se contó con dos alternativas del producto
(PATRÓN y PROTOTIPO de la marca Promasa).



OBJETIVO GENERAL

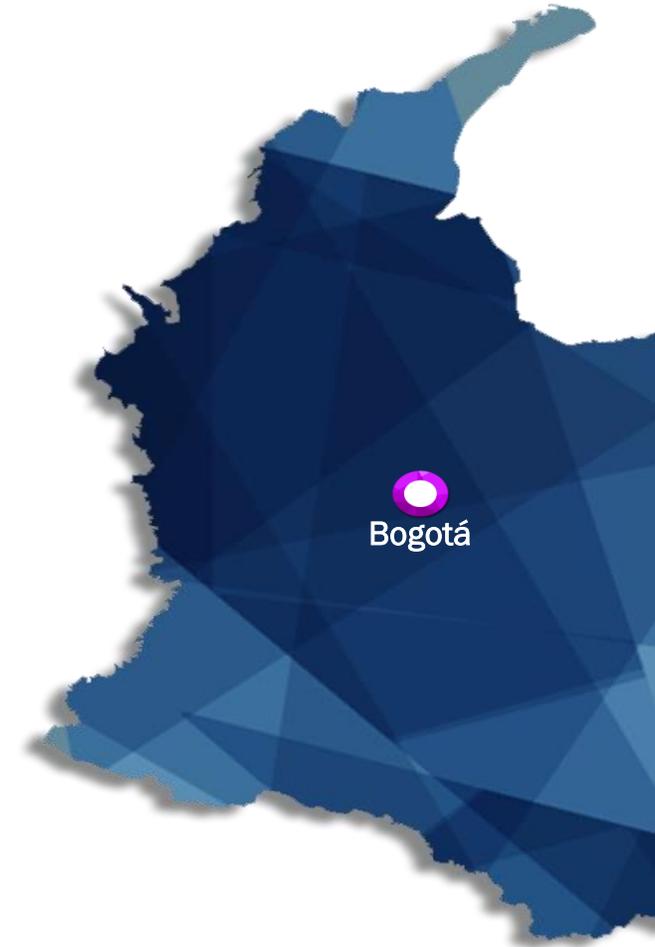
Determinar si existen diferencias entre la muestra PATRÓN y el PROTOTIPO, en los distintos atributos sensoriales.



TARGET DE INVESTIGACIÓN

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 fuese **PROMASA**: comprar 1 vez por semana o más frecuente. Comprar al menos 4 kg mensuales y usarla al menos veces por semana.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

❖ HARINA SECA:

- Aspectos más importantes en la harina seca
- Escala Likert, Agrado por: apariencia en general, color y olor
- Escala Just Right: color, presencia de puntos negros, olor, grosor y textura
- Preferencia / Razones

❖ AMASADO:

- Aspectos más importantes en el amasado
- Adición de más harina o agua en el proceso
- Escala Likert: facilidad para amasar, ausencia de formación de grumos, facilidad de integración del agua y la harina
- Escala Just Right: tiempo de amasado, cantidad de harina para hacer la masa y cantidad de agua para hacer la masa
- Preferencia / Razones

❖ LA MASA:

- Aspectos más importantes en la masa
- Escala Likert: apariencia, color, olor de la masa, rendimiento, suavidad de la masa luego del reposo, sabor y facilidad para moldear la arepa
- Escala Just Right: color, olor a maíz, suavidad, consistencia y sabor a maíz
- Preferencia / Razones

❖ PRODUCTO FINAL

- Aspectos más importantes en el producto final
- Escala Likert: tiempo de cocción, apariencia, color de la arepa, marcas de tostado, olor de la arepa, consistencia de la arepa, sabor de la arepa,
- Escala Just Right: presencia de puntos negros, olor a maíz, suavidad de la arepa, sabor a maíz
- Preferencia / Razones

❖ Preferencia general / Razones

METODOLOGÍA



Técnica: Cuantitativa



Instrumento de recolección : Cuestionario
estructurado sometido a la aprobación de AP



Locación : Centro Localizado



Forma de aproximación : Personal, presentando
a cada persona las dos alternativas bajo estudio

DETALLE METODOLOGÍCO

- ❖ Cada persona evaluó las dos muestras bajo la metodología del Test Monádico Secuencial Comparativo.
- ❖ El orden de presentación de las muestras fue rotado por encuestada
- ❖ Las arepas fueron preparadas por cada participante
- ❖ Se realizó un total de 120 encuestas; este tamaño de muestra en un nivel de confianza del 95%, permite interpretar resultados con un margen de error estadístico de +/- 8.9%.



PRINCIPALES HALLAZGOS



- ❖ A nivel general ambas muestras resultan parity en la mayoría de los atributos evaluados, a excepción de: intensidad del color en las etapas de la evaluación del producto seco y evaluación de la masa, además del tiempo de amasado, cantidad de agua y facilidad de integración harina-agua en la etapa de evaluación del amasado, donde la muestra PATRÓN tiene un desempeño superior.
- ❖ La brecha entre ambas muestras se presenta en el amasado, siendo la única etapa de la evaluación donde el PATRÓN resulta preferido.
- ❖ Los aspectos que revisten de mayor importancia para las personas del target en cada etapa son:
 - PRODUCTO SECO: La textura y la apariencia general de la harina
 - AMASADO: no generar grumos, la integración agua – harina y que el proceso de amasado resulte fácil
 - MASA: facilidad del moldeado, sabor de la masa y que mantenga la suavidad
 - PRODUCTO FINAL: el sabor, la suavidad y la consistencia de la arepa cocida.

RESUMEN DE RESULTADOS





ETAPA 1: HARINA SECA			
	RANKING DE ATRIBUTOS	PATRÓN (%)	PROTOTIPO (%)
Agrado por la apariencia (T2B)	2	75	83
Agrado por el color (T2B)	6	89	88
Intensidad del color (JR)	7	74 (*)	63
Cantidad de puntos negros (JR)	8	65	67
Agrado por el olor (T2B)	5	61	56
Intensidad del olor a maíz (JR)	4	40	38
Grosor de la harina (JR)	3	67	58
Textura de la harina (JR)	1	58	57
Preferencia de la harina seca		51	49
(*) Diferencia significativa al 95%			



ETAPA 2: AMASADO			
	RANKING DE ATRIBUTOS	PATRÓN (%)	PROTOTIPO (%)
Facilidad para amasar (T2B)	3	84	81
Tiempo de amasado (JR)	6	72 (*)	61
Formación de grumos - no se forman (TB)	1	84	88
Cantidad de harina (JR)	4	50	45
Cantidad de agua (JR)	5	53 (*)	38
Facilidad de integración agua - harina (T2B)	2	93 (*)	83
Preferencia del amasado		61 (*)	39
(*) Diferencia significativa al 95%			



ETAPA 3: LA MASA			
	RANKING DE ATRIBUTOS	PATRÓN (%)	PROTOTIPO (%)
Apariencia (muy lisa + lisa) (T2B)	9	63	63
Agrado por el color (T2B)	10	85	90
Intensidad del color (JR)	12	86 (*)	72
Agrado por el olor (T2B)	8	86	89
Intensidad del olor a maíz (JR)	11	71	69
Suavidad de la masa (JR)	4	77	70
Consistencia de la masa (JR)	5	84	83
Rendimiento de la masa (T2B)	7	64	54
Suavidad después de reposo - se mantiene suave (TB)	3	84	77
Agrado por el sabor (T2B)	2	73	69
Intensidad del sabor a maíz (JR)	6	63	58
Facilidad de moldeo (TB)	1	81	78
Preferencia de la masa		53	47
(*) Diferencia significativa al 95%			



ETAPA 3: PRODUCTO FINAL (LA AREPA)			
	RANKING DE ATRIBUTOS	PATRÓN (%)	PROTOTIPO (%)
Tiempo de cocción de la arepa (JR)	4	62	57
Agrado por la apariencia (T2B)	5	83	88
Agrado por el color (T2B)	8	85	87
Presencia de puntos negros (JR)	11	78	78
Agrado por las marcas de tostado (T2B)	10	85	83
Agrado por el olor (T2B)	7	92	93
Intensidad del olor a maíz (JR)	9	72	74
Suavidad del producto final (JR)	2	63	68
Consistencia de la masa de la arepa (T2B)	3	80	79
Agrado por el sabor (T2B)	1	78	75
Intensidad del sabor a maíz (JR)	6	68	64
Preferencia producto final (arepa)		51	49
PREFERENCIA GENERAL		51	49
(*) Diferencia significativa al 95%			

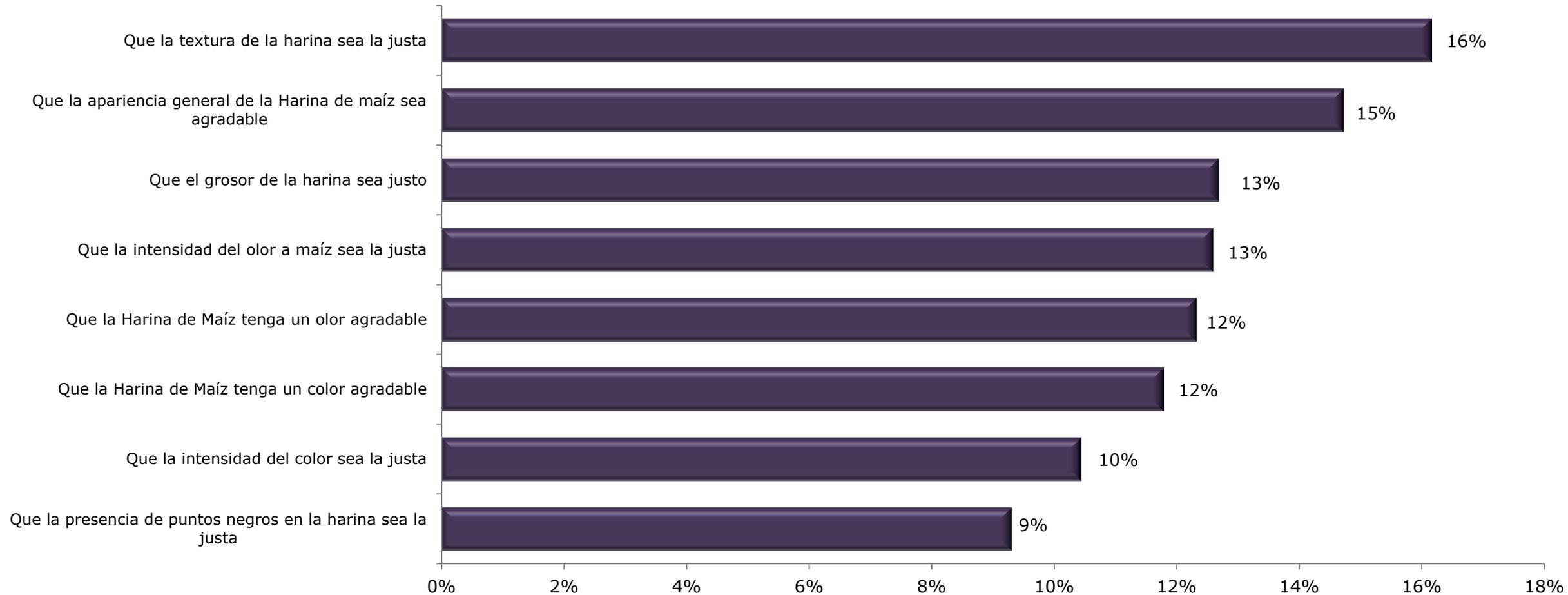
RESULTADOS

ETAPA 1 HARINA SECA



IMPORTANCIA PONDERADA PARA LA ETAPA DE HARINA SECA%

Pregunta P2. Pensando en una HARINA , Podría por favor organizar en la Tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de seleccionar una harina de maíz seca



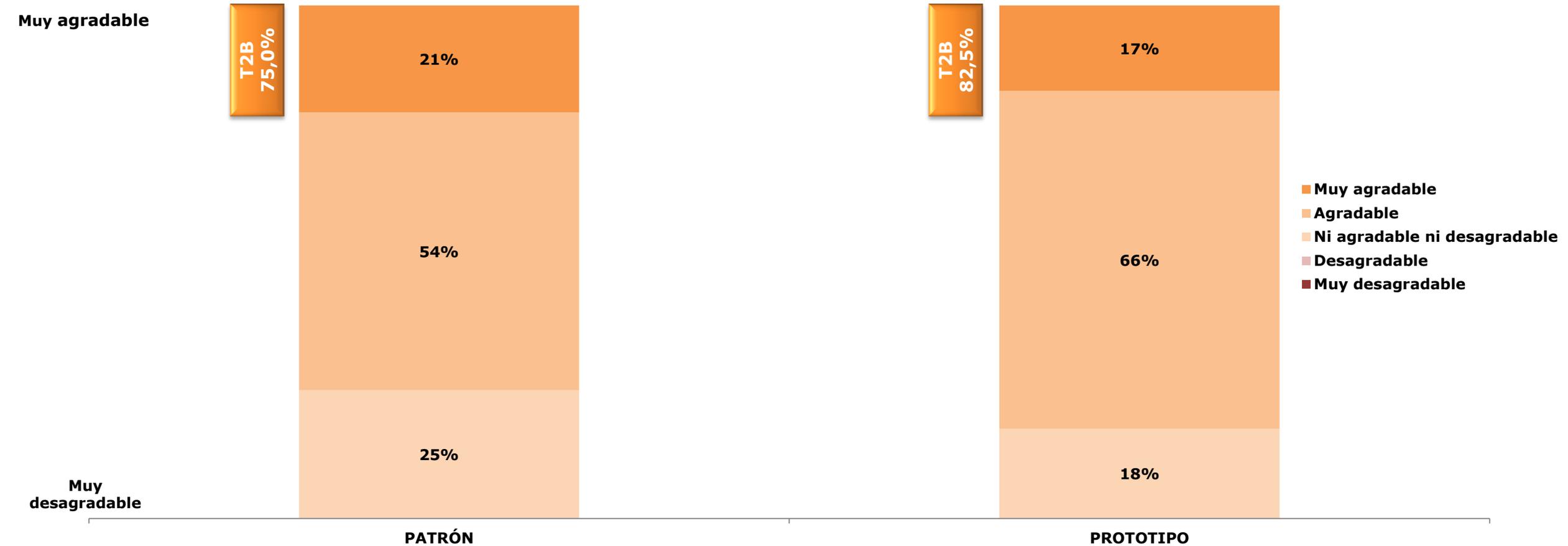
120

BASE : TOTAL CONTACTOS

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



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de apariencia general de la harina seca

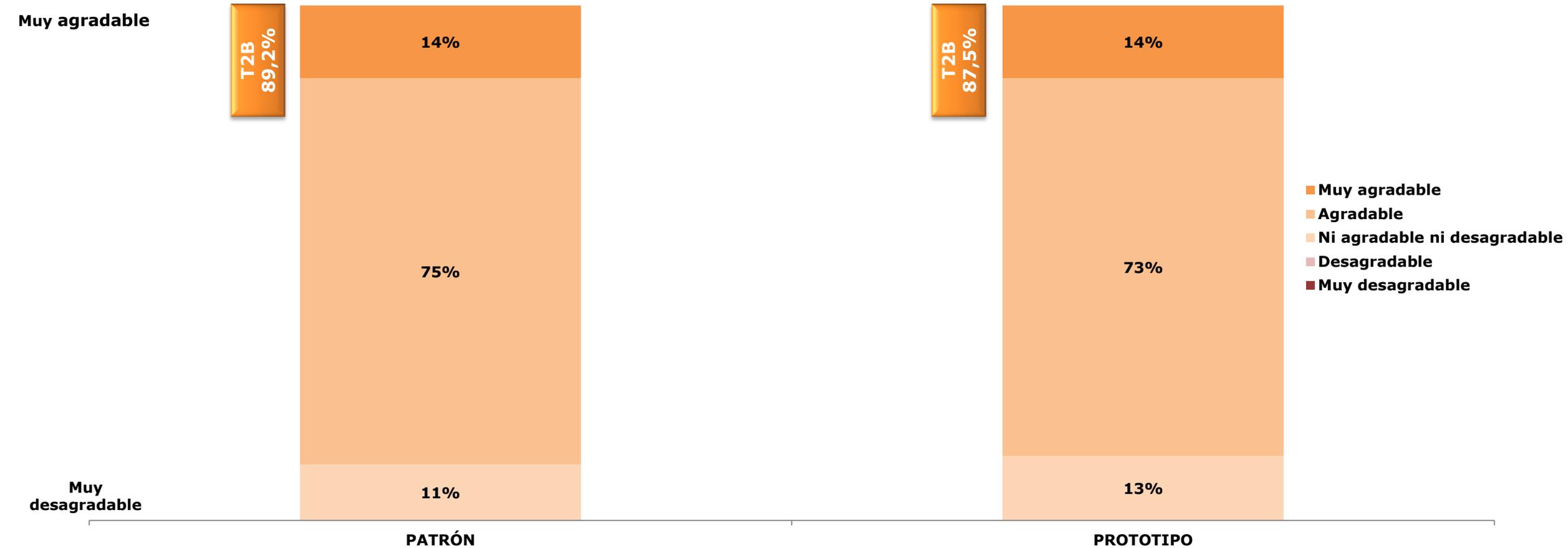
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – AGRADO POR EL COLOR %

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

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de agrado por el color de la harina seca

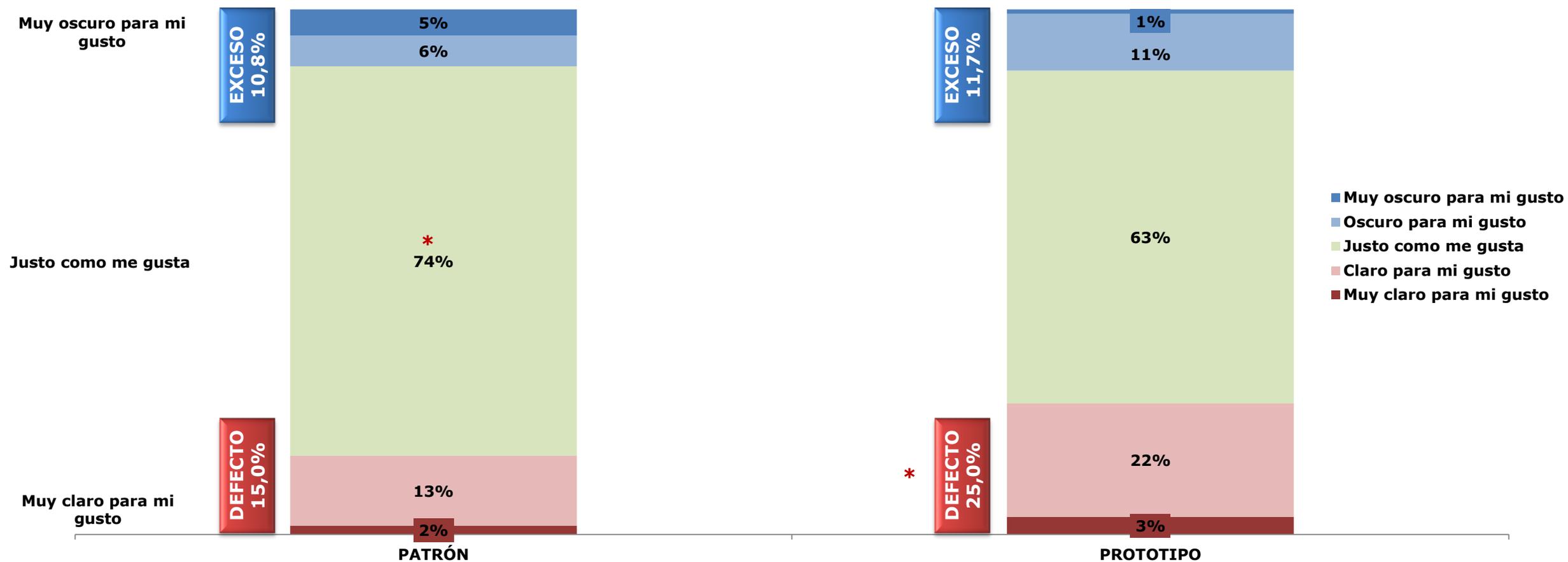
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN 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

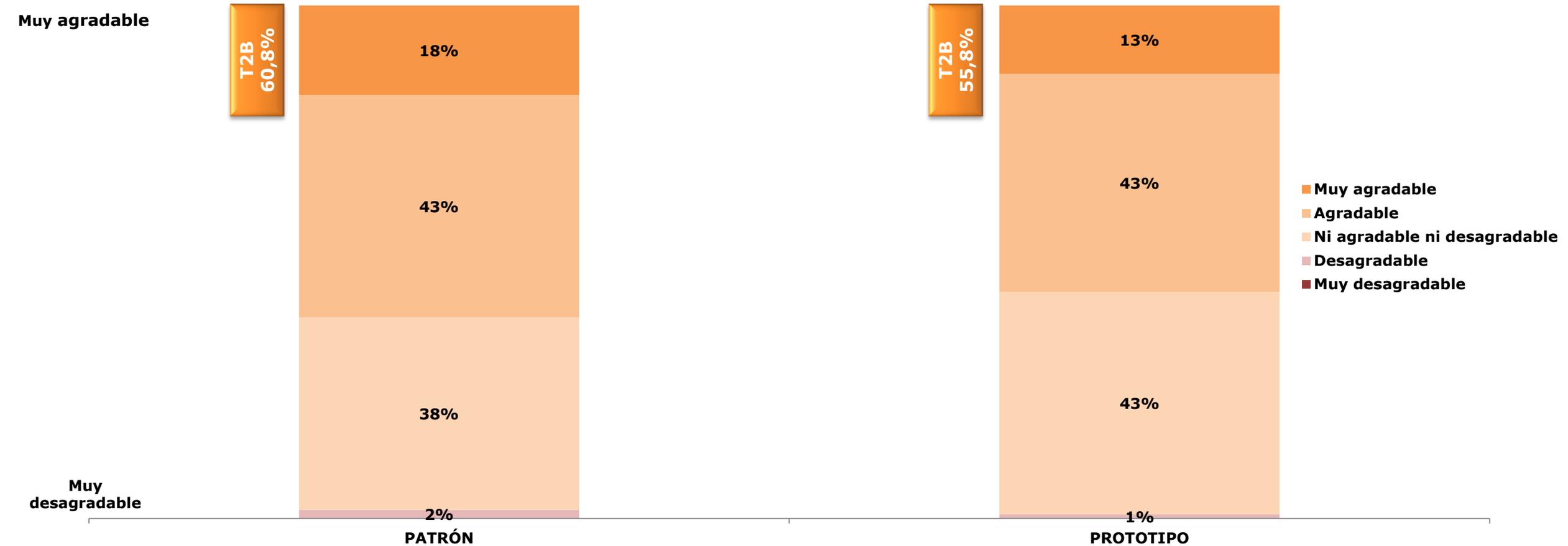


La muestra PATRÓN es superior al PROTOTIPO en la evaluación del “Justo como me gusta” para el atributo de intensidad del color. Para el caso del PROTOTIPO es significativo el número de personas que evalúan el color de esa muestra claro para su gusto.

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – AGRADO POR EL OLOR %

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

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de agrado por el olor de la harina seca

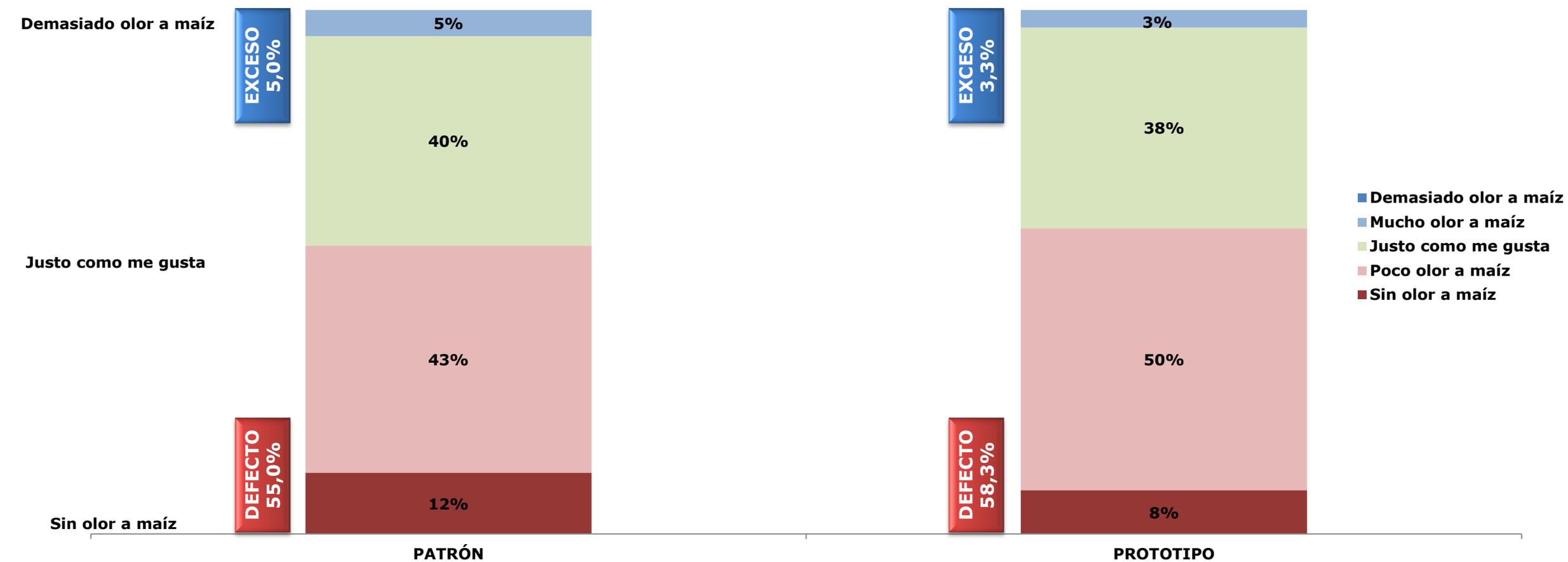
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – INTENSIDAD OLOR A MAÍZ %

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

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



Si bien las dos alternativas presentan similitud en lo concerniente al “justo como me gusta”, en su mayoría consideran que tanto el PATRÓN como el PROTOTIPO tienen poco olor a maíz (sin diferencias entre ambas muestras)

120

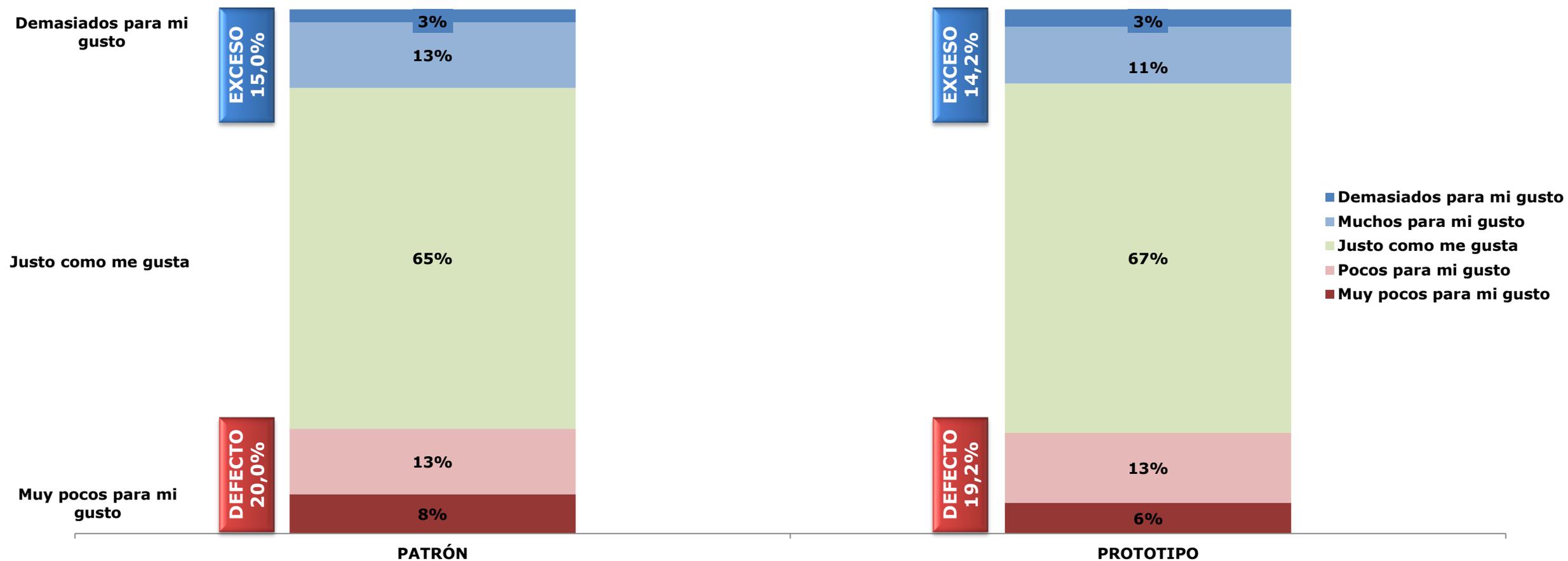
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS %

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



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de la presencia de puntos negros en la harina seca

120

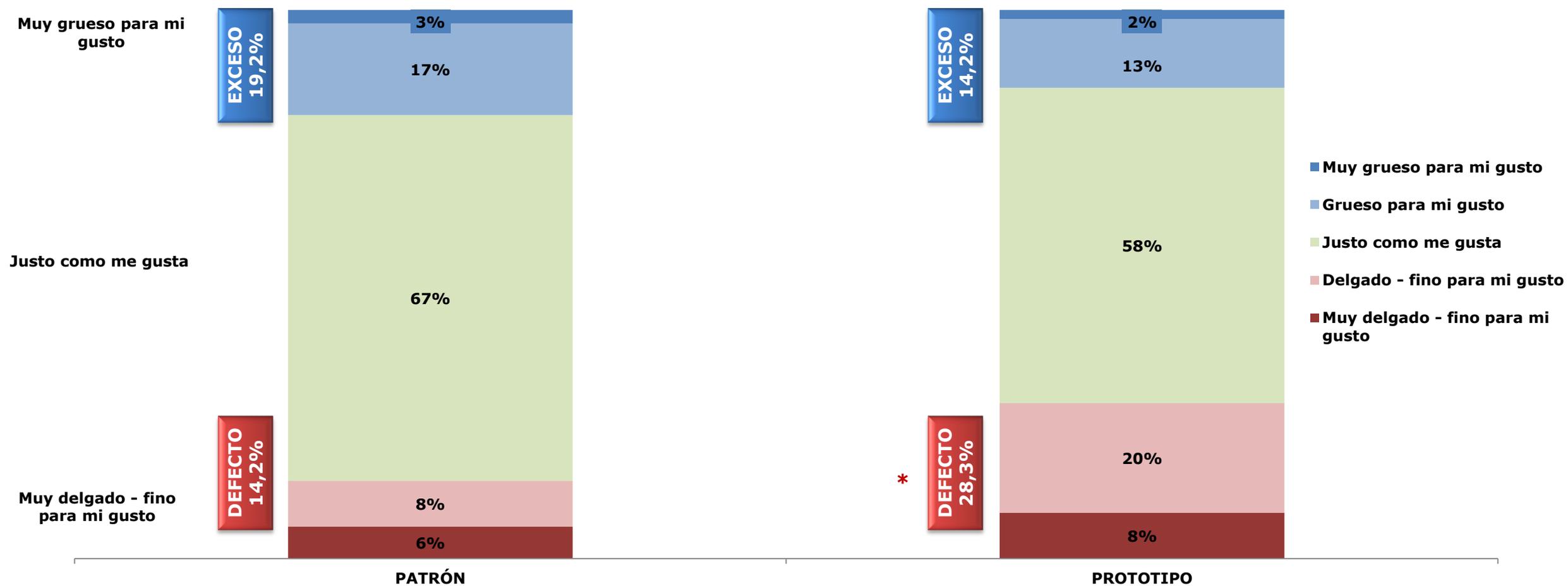
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN 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

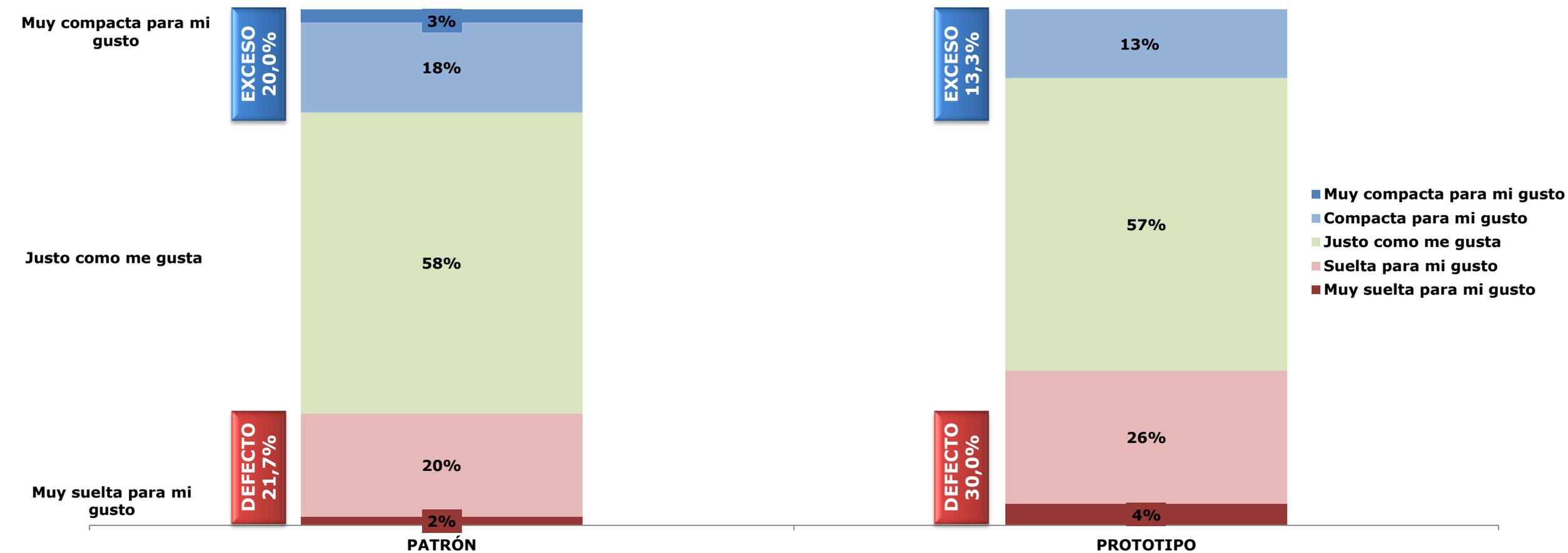


En cuanto a la calificación del “justo como me gusta” no hay diferencia entre las muestras, sin embargo el PROTOTIPO registra una mayor proporción (significativa) relacionada con la percepción de que el grosor de la harina es delgado para su gusto

EVALUACIÓN PRODUCTO SECO – TEXTURA DE LA HARINA %

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

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de la textura de la harina seca

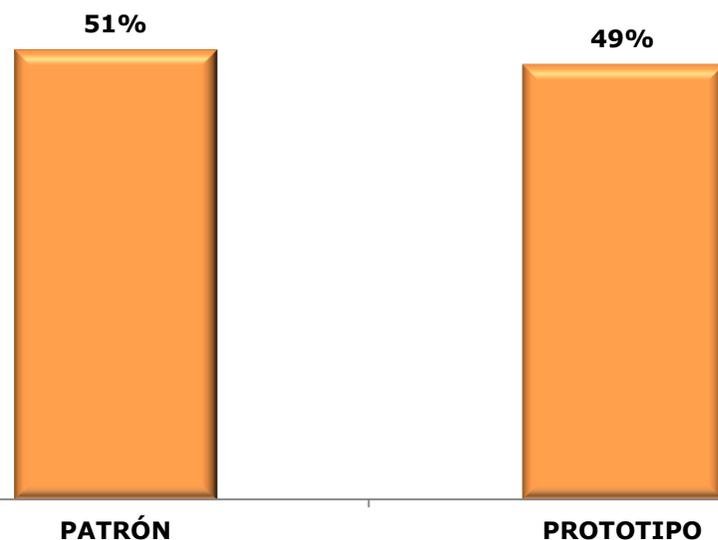
120

BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

PREFERENCIA DE LA ETAPA 1 – HARINA SECA %

Pregunta 11. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? – Pregunta 12. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su harina preferida?

ETAPA 1 - EVALUACIÓN HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA**RAZONES DE PREFERENCIA****PATRÓN****PROTOTIPO**

Tiene textura suave	57%
Tiene pocos puntos negros	38%
Tiene aroma a maíz	34%
Su grosor es fino	30%
Tiene color agradable	21%
Tiene color amarillo	20%
Es manejable	20%
Es compacta	15%
Tiene textura justa	13%
Tiene aroma agradable	11%
Es gruesa	8%
Color oscuro	8%
Tiene el grosor adecuado	7%
Es blanca	5%
Se ve fresca	5%

BASE : PREFERENCIA PATRÓN 61

Tiene textura suave	58%
Tiene aroma a maíz	54%
Su grosor es fino	42%
Tiene pocos puntos negros	32%
Tiene color claro	27%
Tiene color agradable	20%
Tiene textura justa	15%
Es manejable	14%
Tiene aroma agradable	14%
Es gruesa	12%
Es compacta	12%
Es blanca	10%
Tiene aroma suave	8%
Tiene apariencia agradable	7%
Tiene color amarillo	3%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 59

La preferencia es parity entre muestras, sustentada al mismo nivel en la suavidad de la textura. Adicionalmente para el PROTOTIPO adquiere mayor importancia el aroma a maíz y el grosor más fino de la harina.

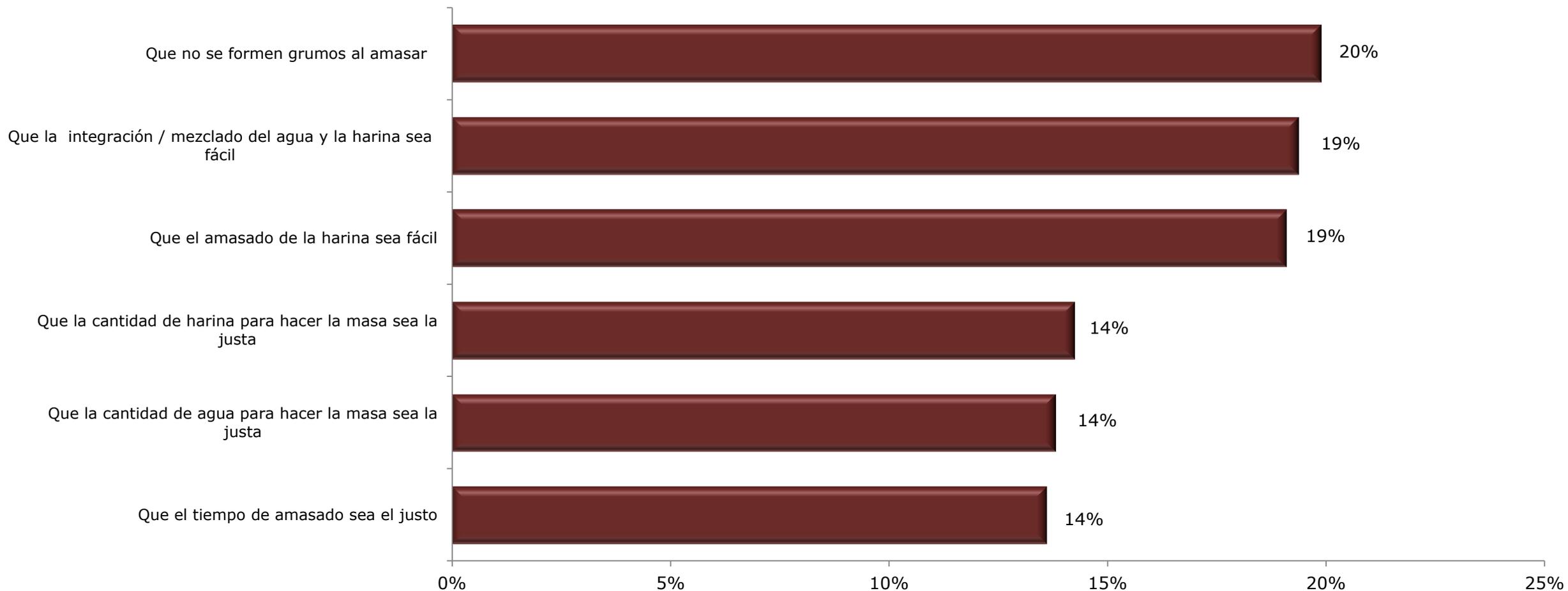
RESULTADOS

ETAPA 2 EL AMASADO



IMPORTANCIA PONDERADA PARA LA ETAPA DEL AMASADO %

Pregunta 13. Pensando en el amasado de la harina, Podría por favor organizar en la Tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de seleccionar una harina por su amasado

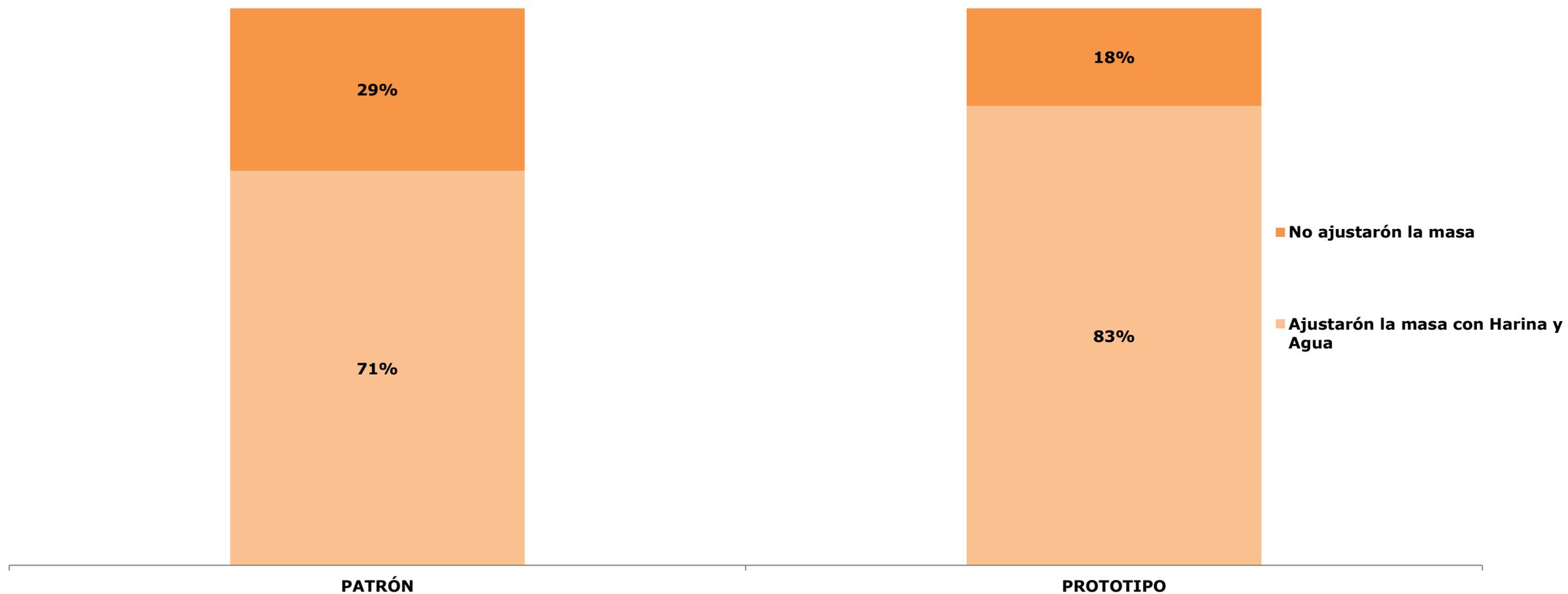


120

BASE : TOTAL CONTACTOS

EVALUACIÓN DE AMASADO – AJUSTE DE COMPONENTES DE LA MASA %

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

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

La mayoría consideró necesario hacer un ajuste para ambas alternativas de producto, sin diferencia estadística entre muestras. Para ambas muestras cuando hubo ajuste, el mismo se hizo tanto con harina como con agua

120

BASE : TOTAL CONTACTOS

EVALUACIÓN DE AMASADO – CANTIDADES ADICIONADAS %

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

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

Harina (gr)

PATRÓN

1 - 10 gr	3%
11 - 20 gr	7%
21 - 30 gr	13%
31 - 40 gr	28%
41 - 50 gr	22%

PROTOTIPO

1 - 10 gr	4%
11 - 20 gr	8%
21 - 30 gr	16%
31 - 40 gr	35%
41 - 50 gr	19%

Agua (ml)

PATRÓN

50,00	1%
70.00 - 80.00	3%
81.00 - 85.00	67%

PROTOTIPO

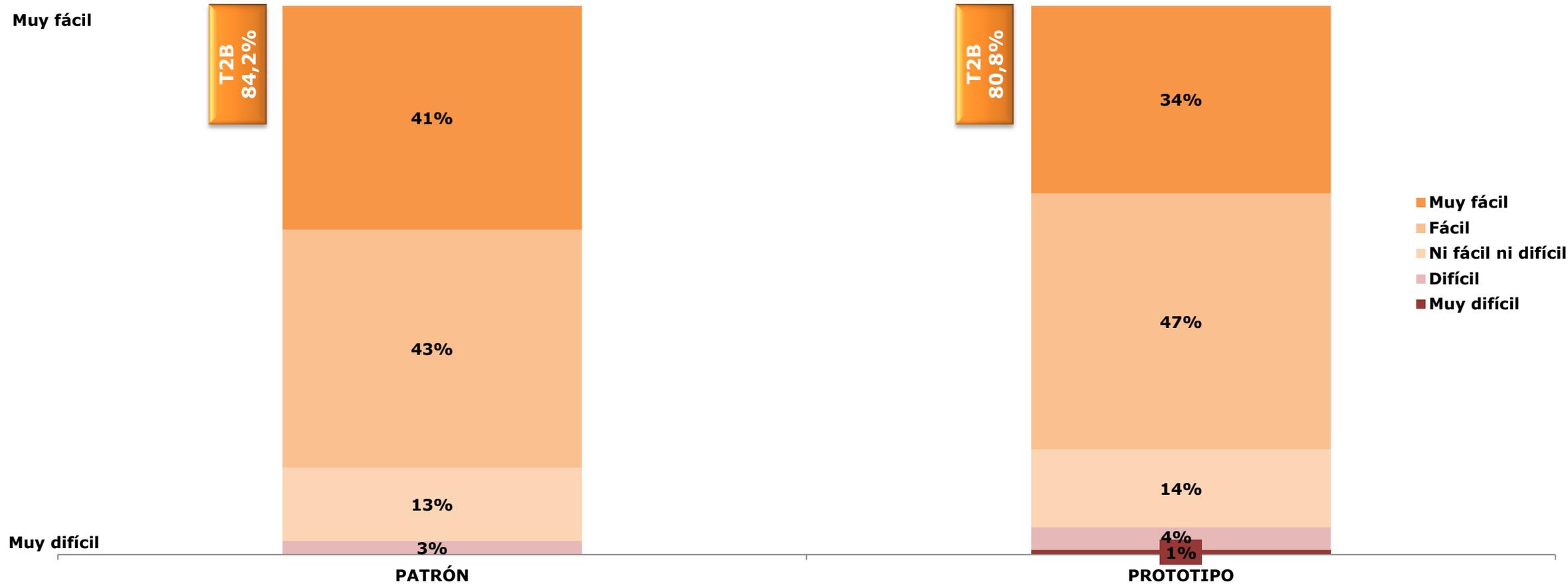
50,00	-
70.00 - 80.00	1%
81.00 - 85.00	82%

Mientras que la adición de harina se concentra en dos posibilidades para las dos muestras (31 a 40 gramos y 41 a 50 gramos), en el caso de agua, la adición se dio sobre la totalidad de la cantidad de la cual se disponía.

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



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la evaluación de la facilidad para amasar

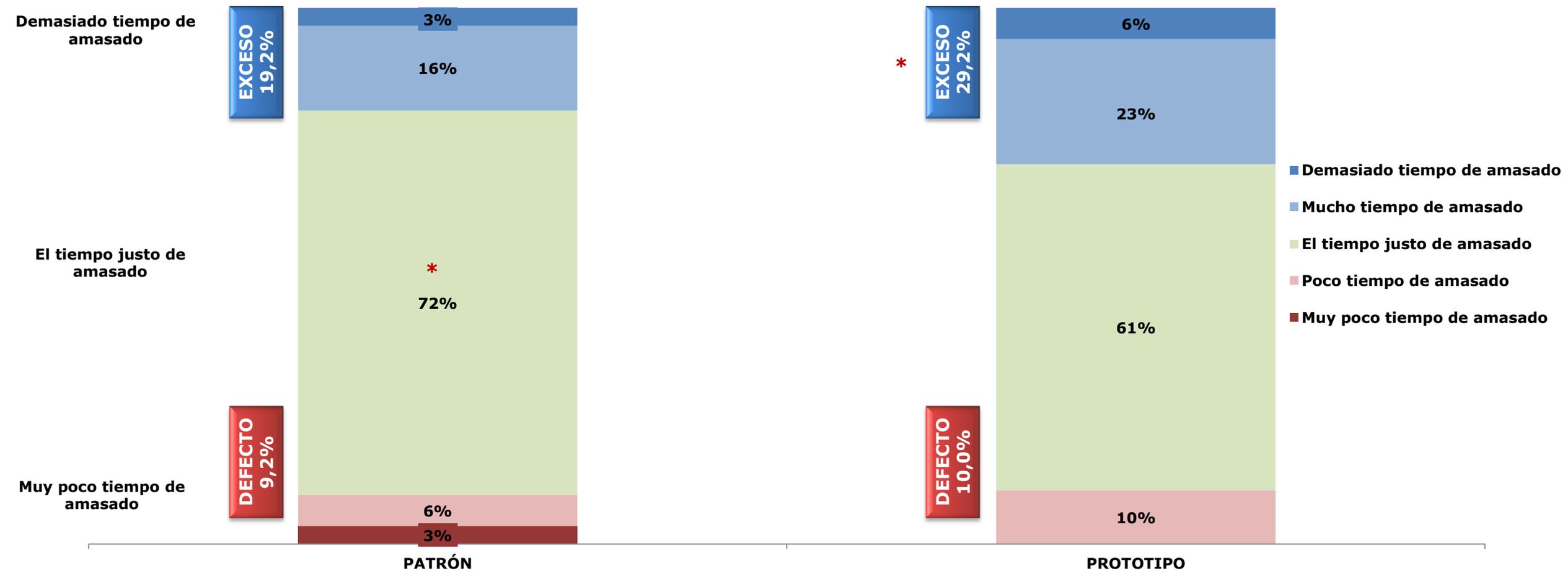
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN 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

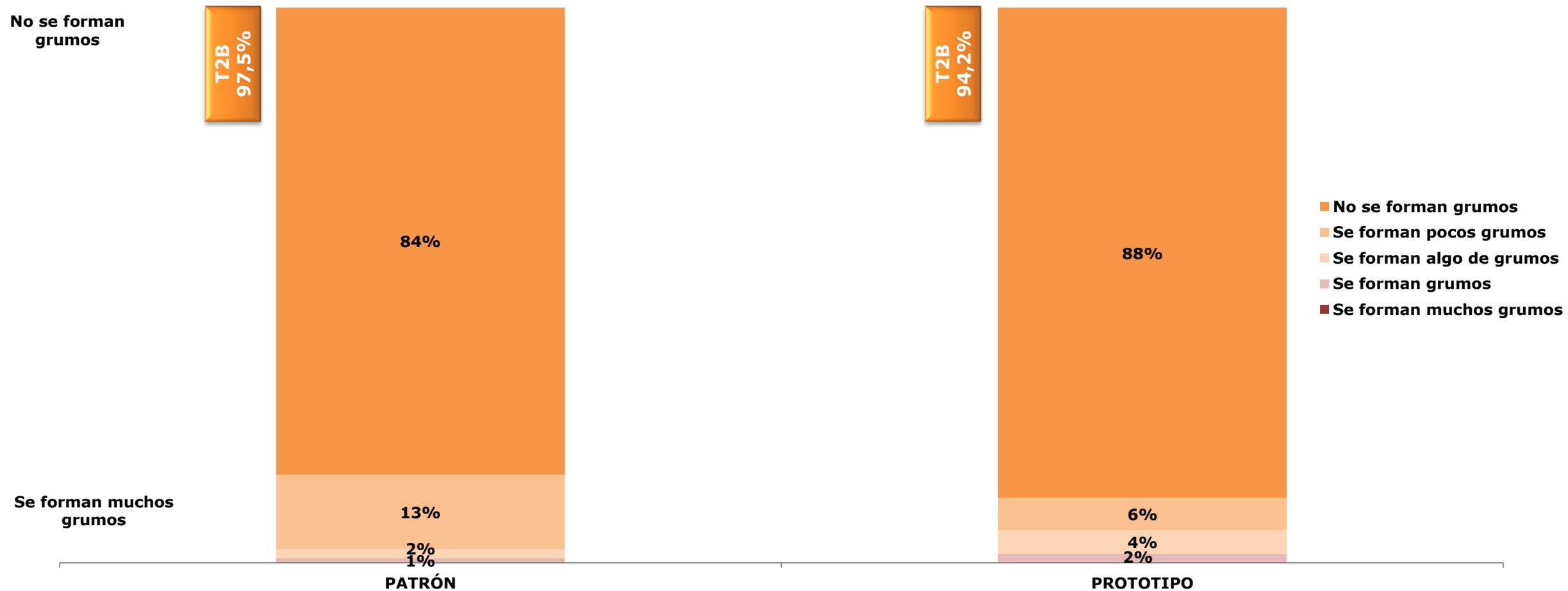


La muestra PATRÓN es superior al PROTOTIPO en la evaluación del “Justo como me gusta” para el atributo de tiempo de amasado. Para el caso del PROTOTIPO es significativo el número de personas que consideran que el tiempo empleado para el amasado es mayor al que consideran justo.

EVALUACIÓN DE AMASADO – FORMACIÓN DE GRUMOS %

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



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la evaluación de la formación de grumos durante el amasado

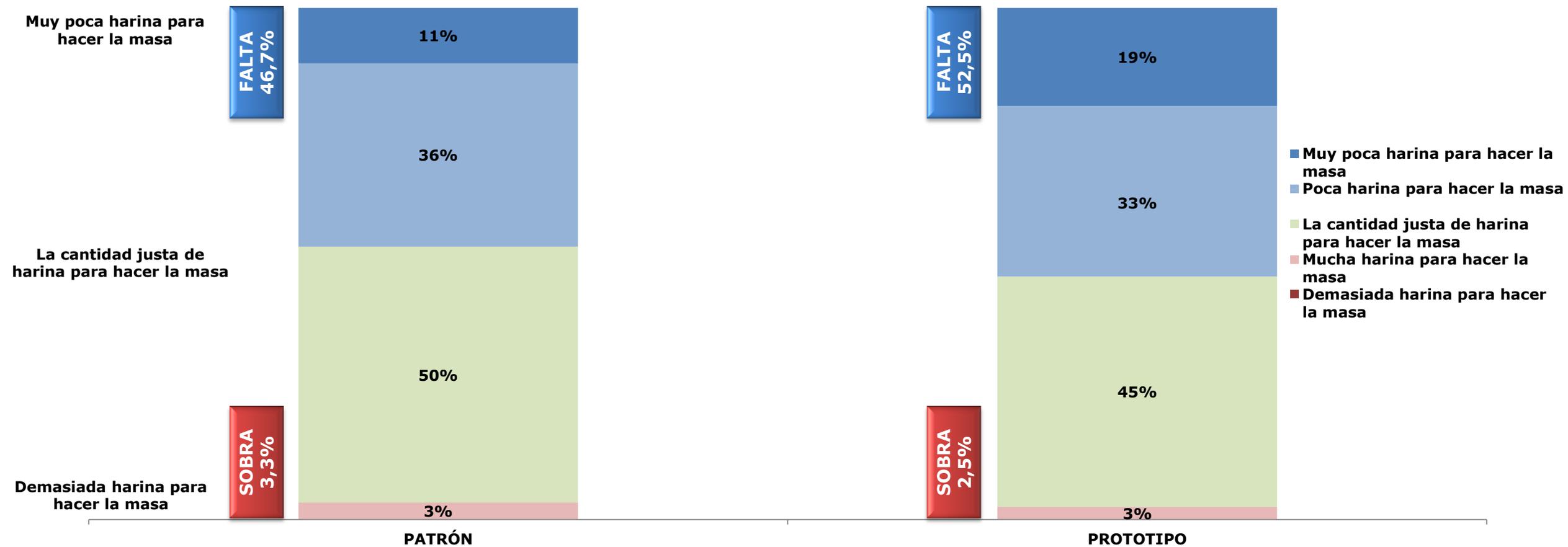
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE AMASADO – CANTIDAD DE HARINA %

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



Tanto para el PATRÓN como para el PROTOTIPO la evaluación se divide entre quienes consideran que es justa la cantidad de harina y quienes afirman requerir más harina para el amasado, sin diferencias estadísticas entre las muestras

120

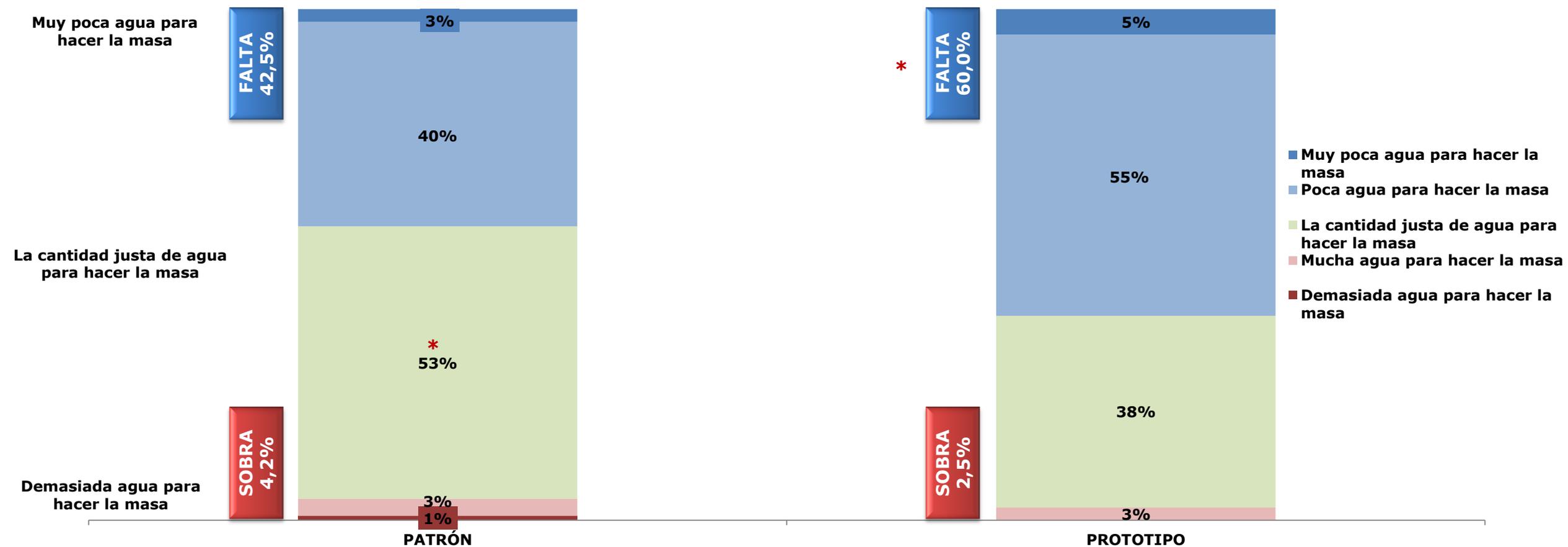
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE AMASADO – CANTIDAD DE AGUA %

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

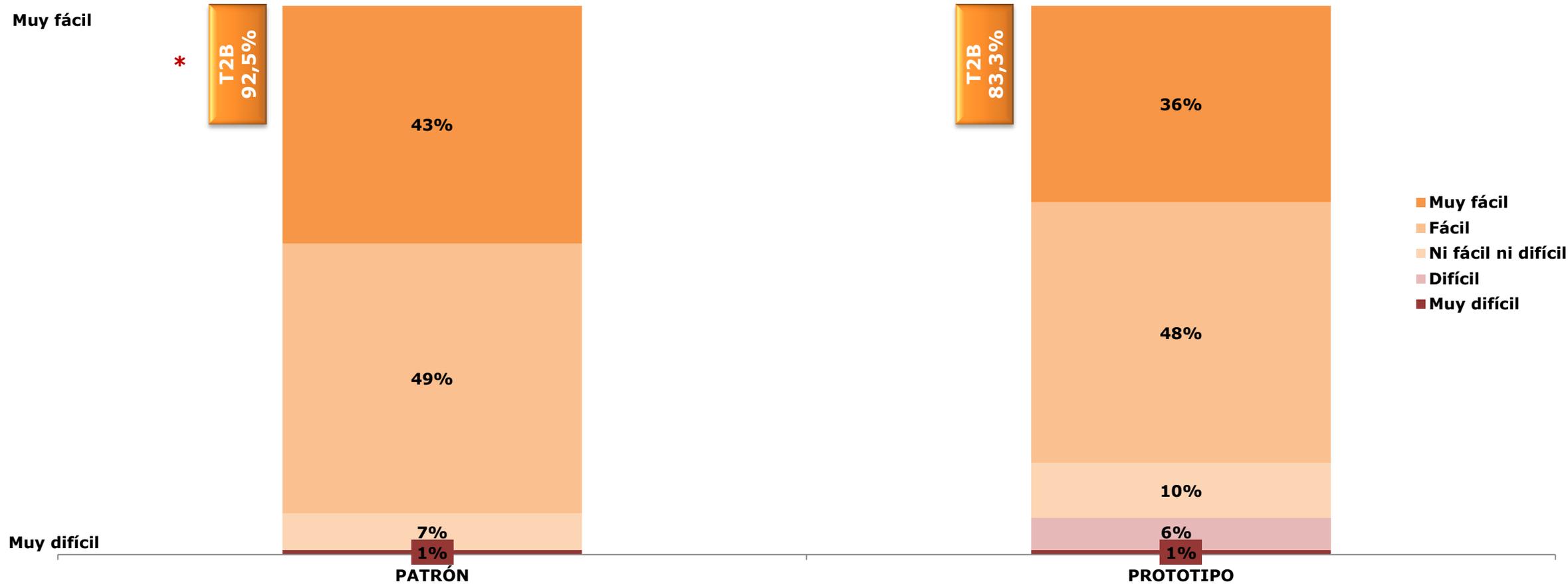


La muestra PATRÓN es superior al PROTOTIPO en la evaluación del “Justo como me gusta” para la cantidad de agua requerida. Para el caso del PROTOTIPO es significativo el número de personas que consideran que es poca el agua para elaborar la masa.

EVALUACIÓN DE AMASADO – FACILIDAD DE INTEGRACIÓN HARINA Y AGUA %

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



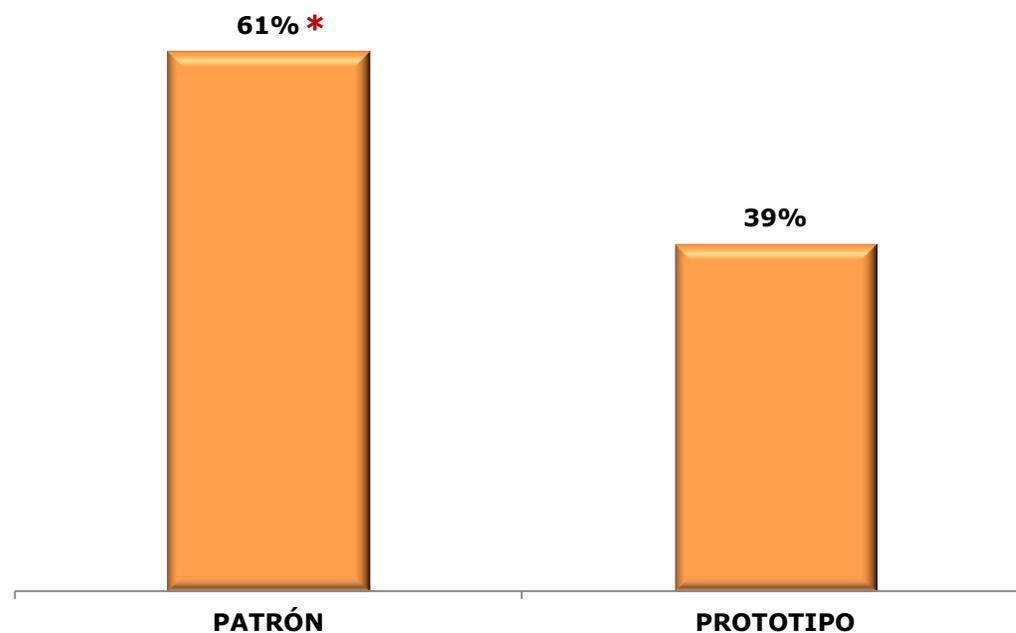
Los resultados favorecen con significación al 95% al PATRÓN en lo que respecta al T2B, esta diferencia está apalancada por quienes consideran que la integración de harina y agua en el PATRÓN es “muy fácil”

PREFERENCIA DE LA ETAPA 2 – AMASADO %

Pregunta 46. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere en cuanto al proceso de amasado? – Pregunta 47. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su preferida en cuanto al proceso de amasado?

ETAPA 2 - EVALUACIÓN DE AMASADO

RAZONES DE PREFERENCIA



PATRÓN		PROTOTIPO	
Es manejable	40%	Es de textura suave	72%
Es de textura suave	38%	Es manejable	45%
Se compacta mejor	36%	La integración de los ingredientes es rápida	43%
La integración de los ingredientes es rápida	25%	Se compacta mejor	15%
Se utiliza menos harina	18%	Se utiliza menos harina	13%
Se usa menos agua	10%	Tiene color agradable	11%
Es de color amarillo	8%	Absorbe mejor el agua	9%
Es más suelta	8%	Tiene aroma a maíz	6%
Proceso más rápido	7%	No tiene tantos puntos negros	6%
Tiene aroma a maíz	7%	Tiene color blanco	6%
Absorbe mejor el agua	5%	Es de color claro	6%
No tiene tantos puntos negros	5%	Facilidad del proceso	4%
Facilidad del proceso	4%	Proceso más rápido	4%
Tiene apariencia agradable	4%	Se seca más rápido	4%
La masa queda homogénea en poco tiempo	4%	Es delgada	4%

BASE : PREFERENCIA PATRÓN 73

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 47

El PATRÓN resulta preferido para la etapa del amasado, la preferencia por esta muestra se sustenta en ser manejable, la suavidad y el compactarse mejor. Para el caso del PROTOTIPO el elemento clave es la suavidad.

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

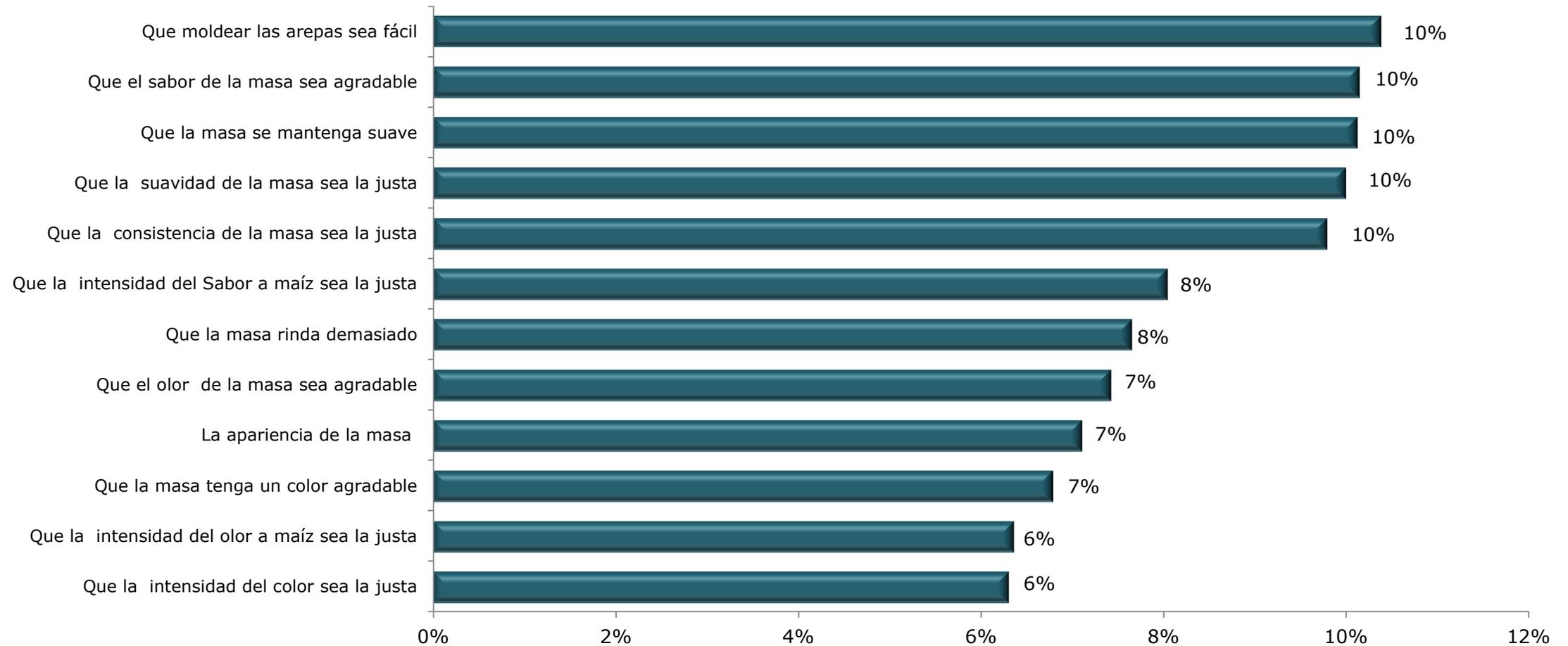
RESULTADOS

ETAPA 3 LA MASA



IMPORTANCIA PONDERADA PARA LA ETAPA DE LA MASA %

Pregunta 21. Pensando en la masa de la harina, podría por favor organizar en la Tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de seleccionar una harina por su masa



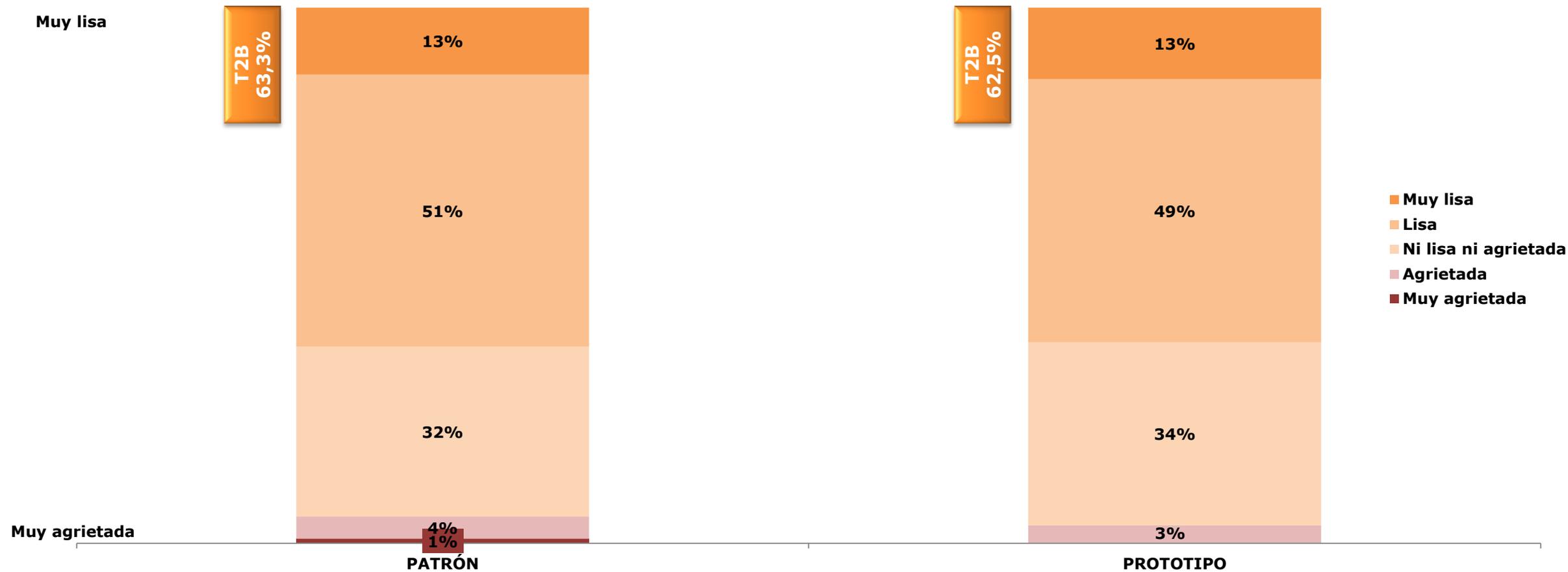
120

BASE : TOTAL CONTACTOS

EVALUACIÓN DE LA MASA – APARIENCIA GENERAL DE LA MASA %

Pregunta 22. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su APARIENCIA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de apariencia general de la masa

120

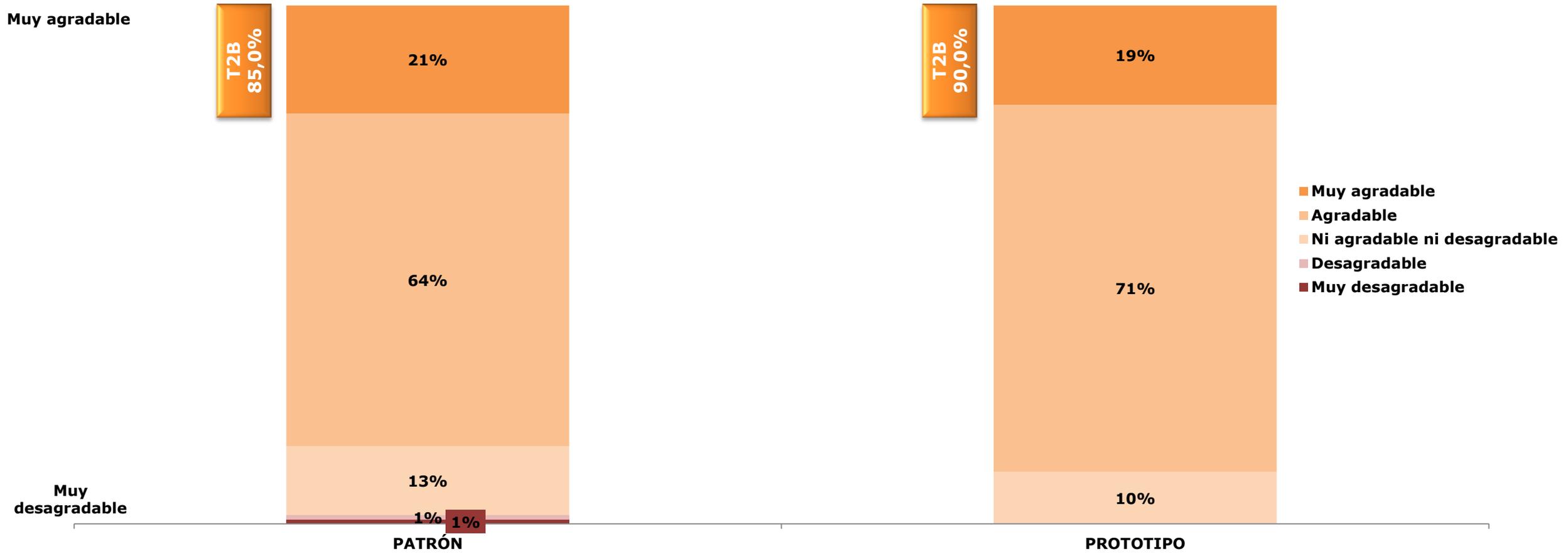
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – COLOR DE LA MASA %

Pregunta 23. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su COLOR

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de agrado por el color de la masa

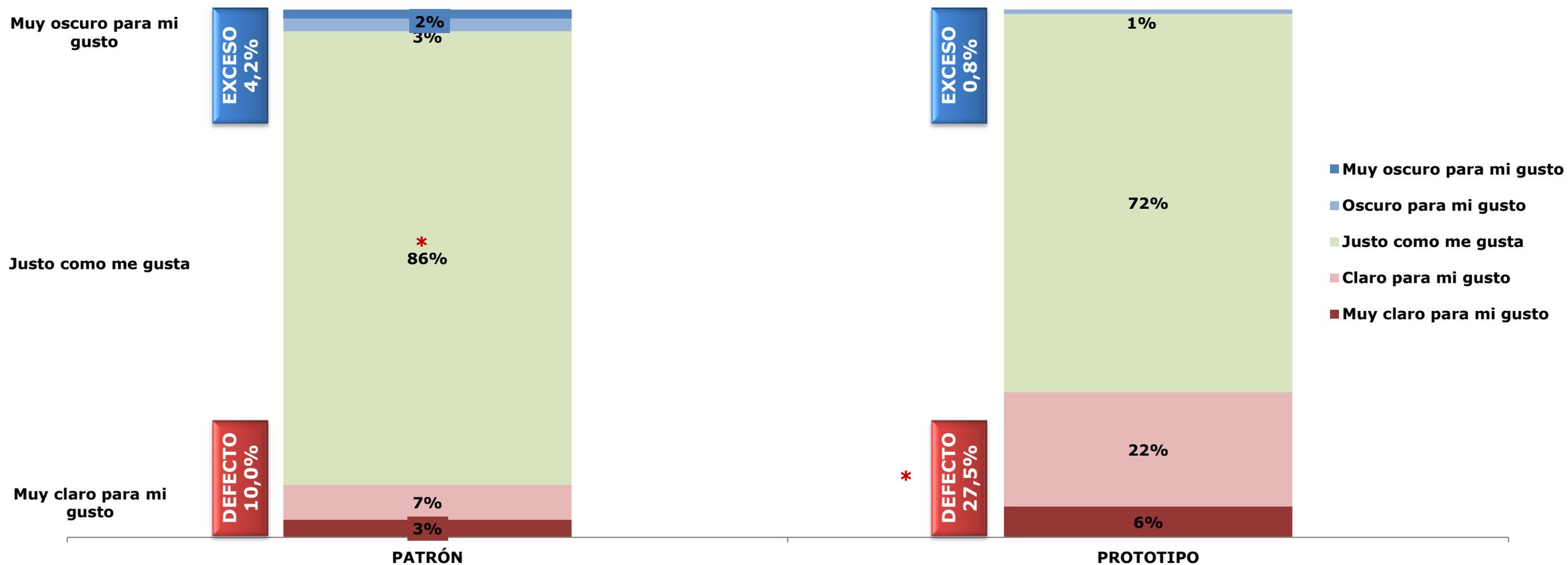
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – INTENSIDAD DEL COLOR DE LA MASA %

Pregunta 24. Con esta otra tarjeta, evalúe la muestra de masa en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA

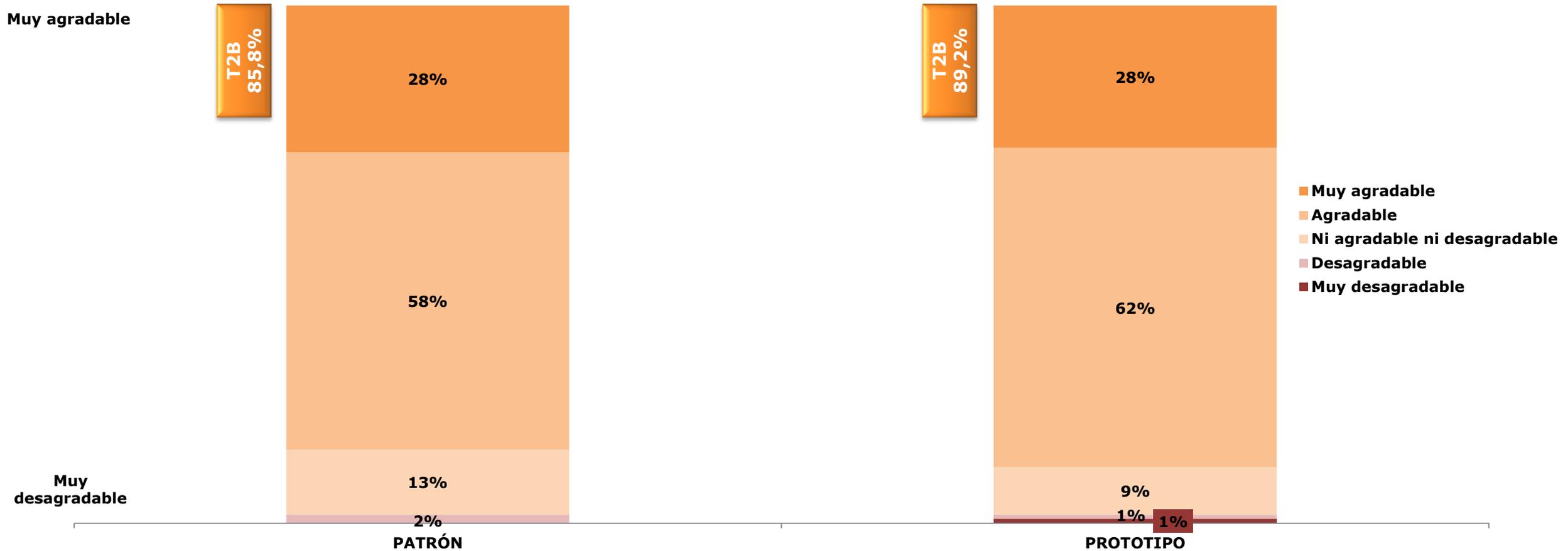


La muestra PATRÓN es superior al PROTOTIPO en la evaluación del “Justo como me gusta” en cuanto a la intensidad del color de la masa. Para el caso del PROTOTIPO es significativo el número de personas que consideran que el color es más claro de lo que les gusta.

EVALUACIÓN DE LA MASA – OLOR DE LA MASA %

Pregunta 25. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto al OLOR DE LA MASA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de olor de la masa

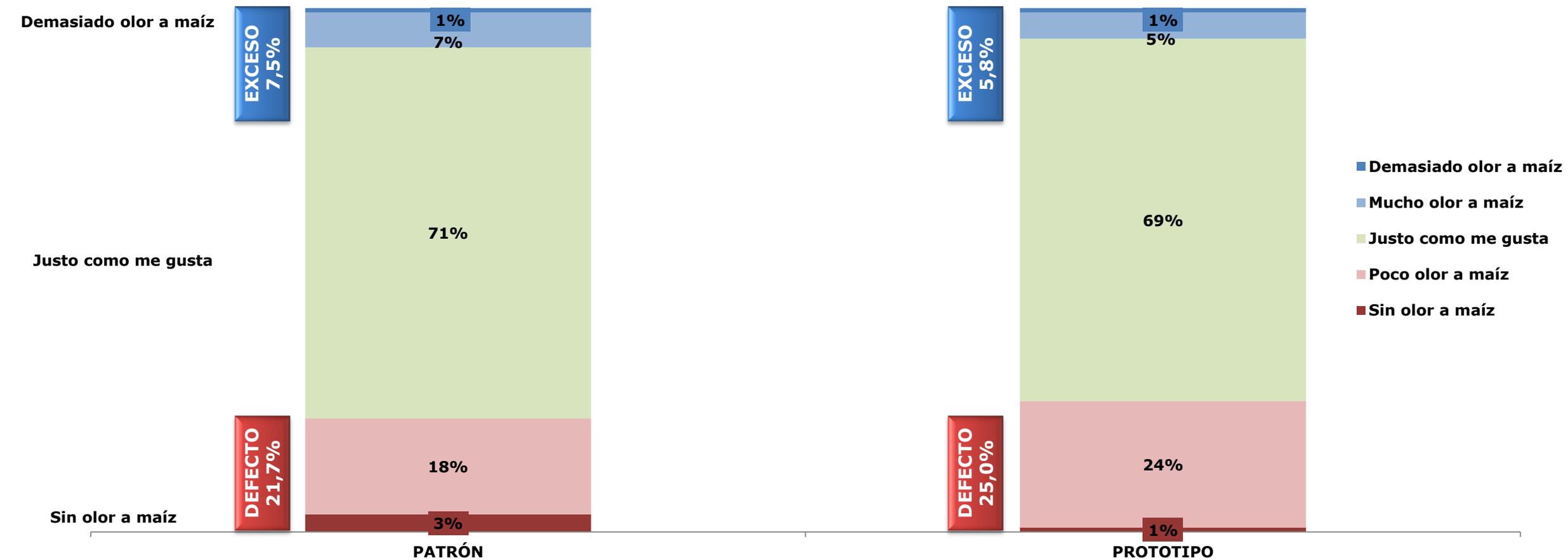
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 26. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA 'en cuanto a la INTENSIDAD DEL OLOR A MAÍZ

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA

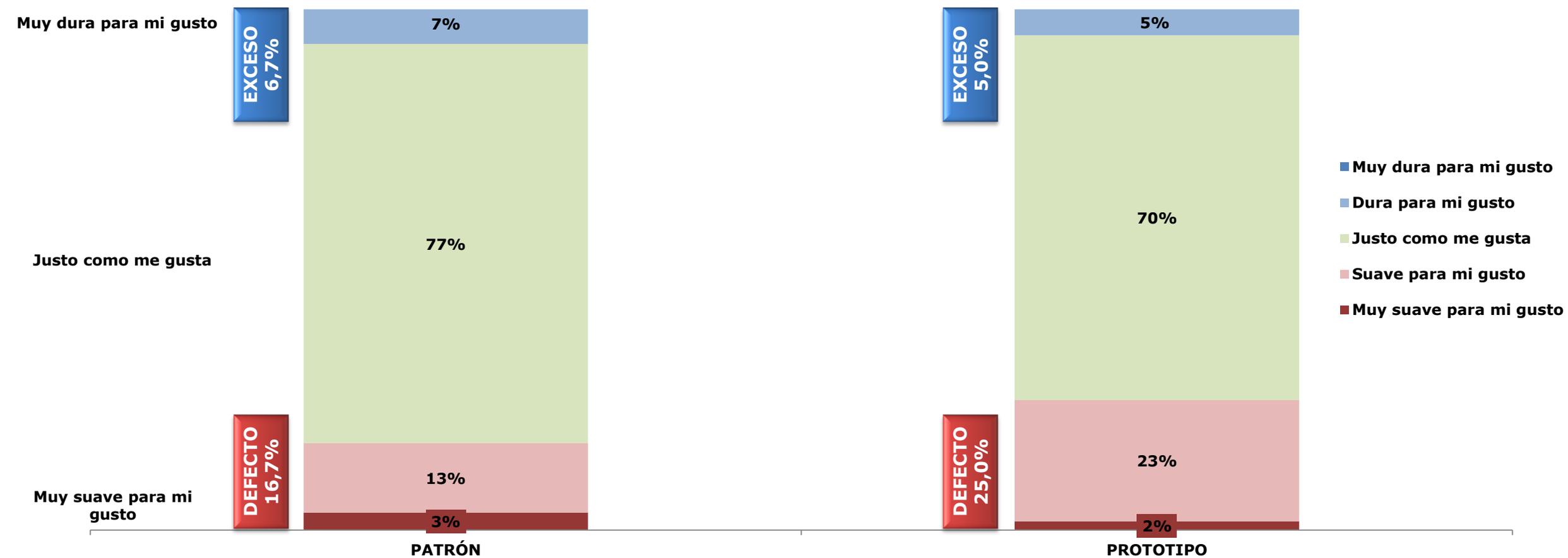


No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de la intensidad del olor a maíz de la masa

EVALUACIÓN DE LA MASA – SUAVIDAD DE LA MASA %

Pregunta 27. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su SUAVIDAD

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



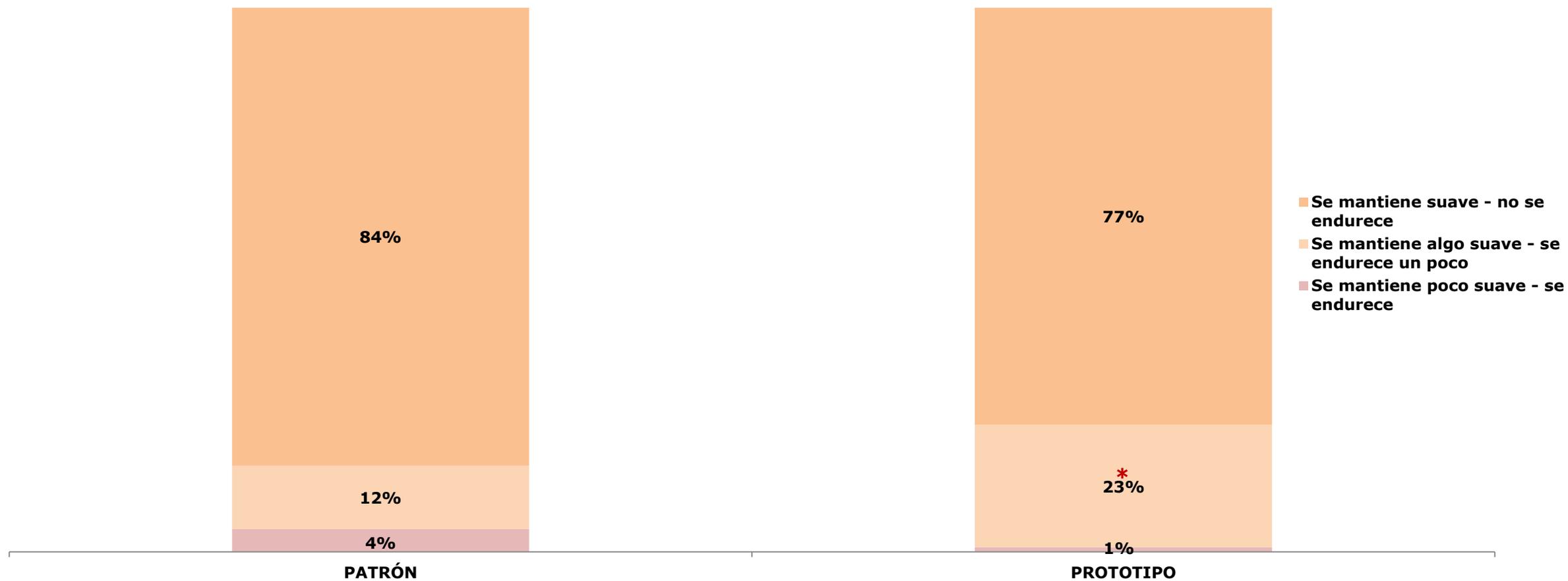
No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de la suavidad de la masa

120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – SUAVIDAD DESPUÉS DEL REPOSO %

Pregunta 30. 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

Aunque no hay diferencias estadísticas entre muestras en cuanto al número de personas que considera que la masa se mantiene suave luego del reposo es significativo para el caso del PROTOTIPO quienes consideran que la masa “se mantiene algo suave - se endurece un poco”

120

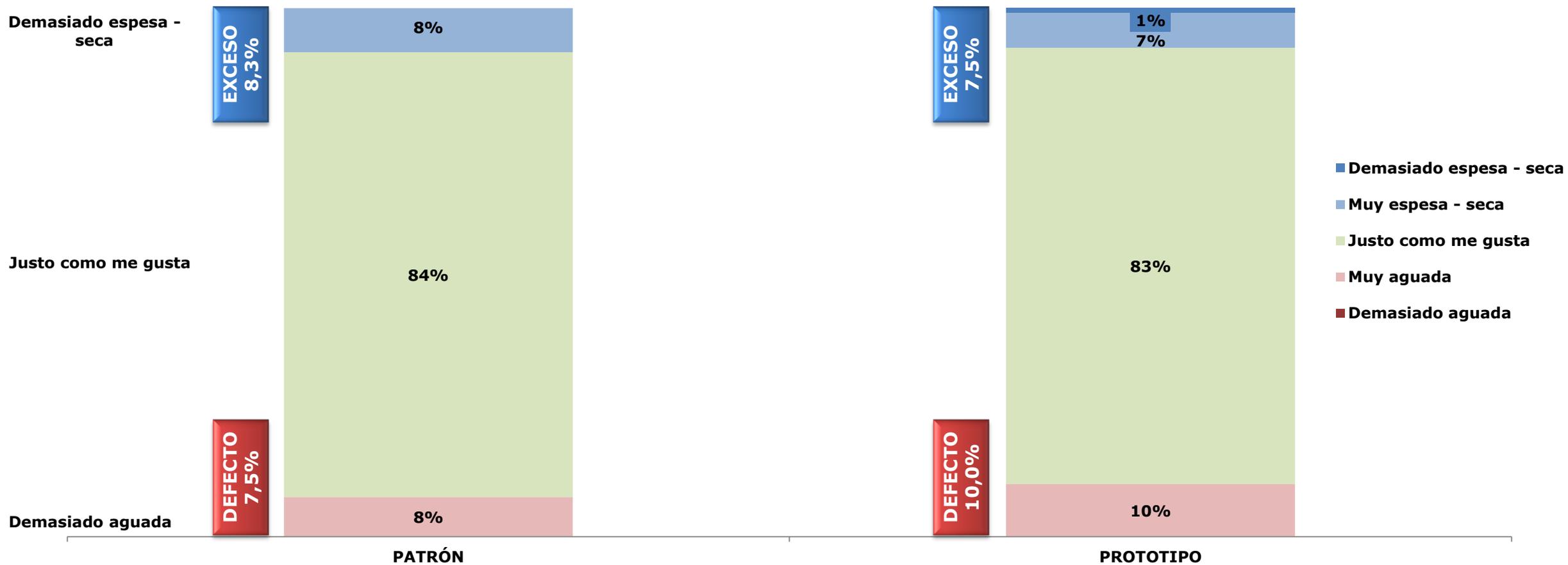
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – CONSISTENCIA DE LA MASA %

Pregunta 28. Con esta tarjeta evalúe la muestra de LA MASA en cuanto a su CONSISTENCIA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de la consistencia de la masa

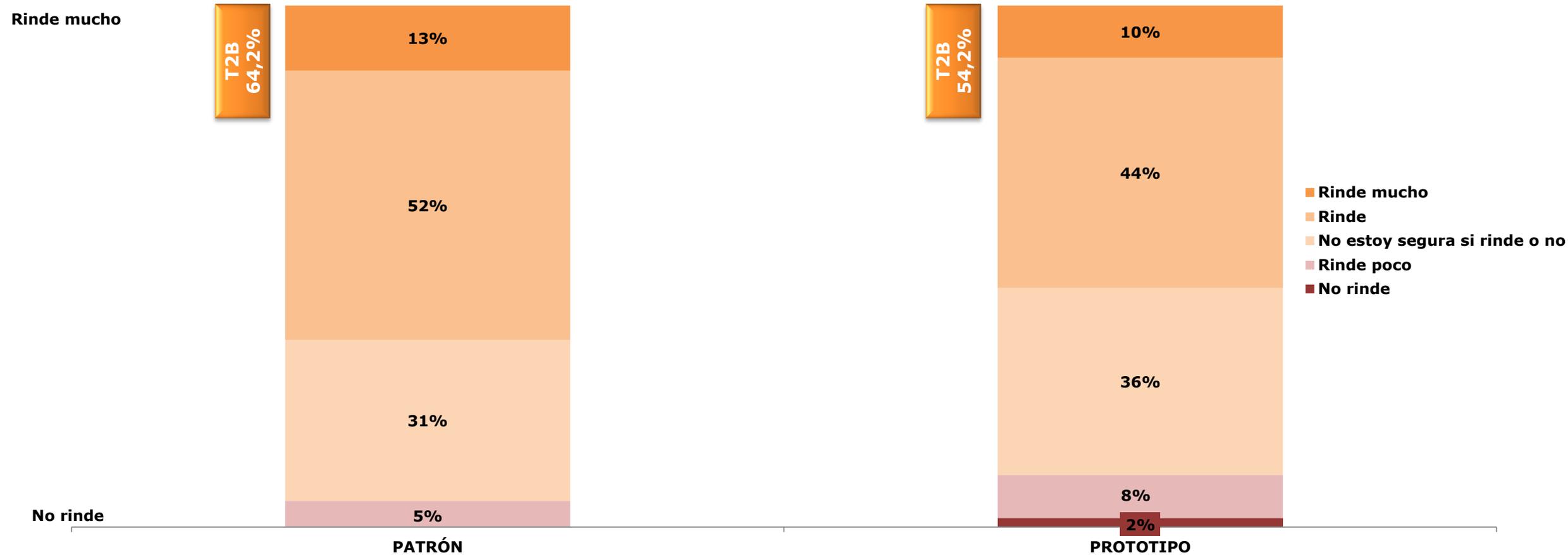
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – RENDIMIENTO DE LA MASA %

Pregunta 29. Con esta tarjeta evalúe muestra de LA MASA en cuanto al RENDIMIENTO DE LA MASA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de rendimiento de la masa

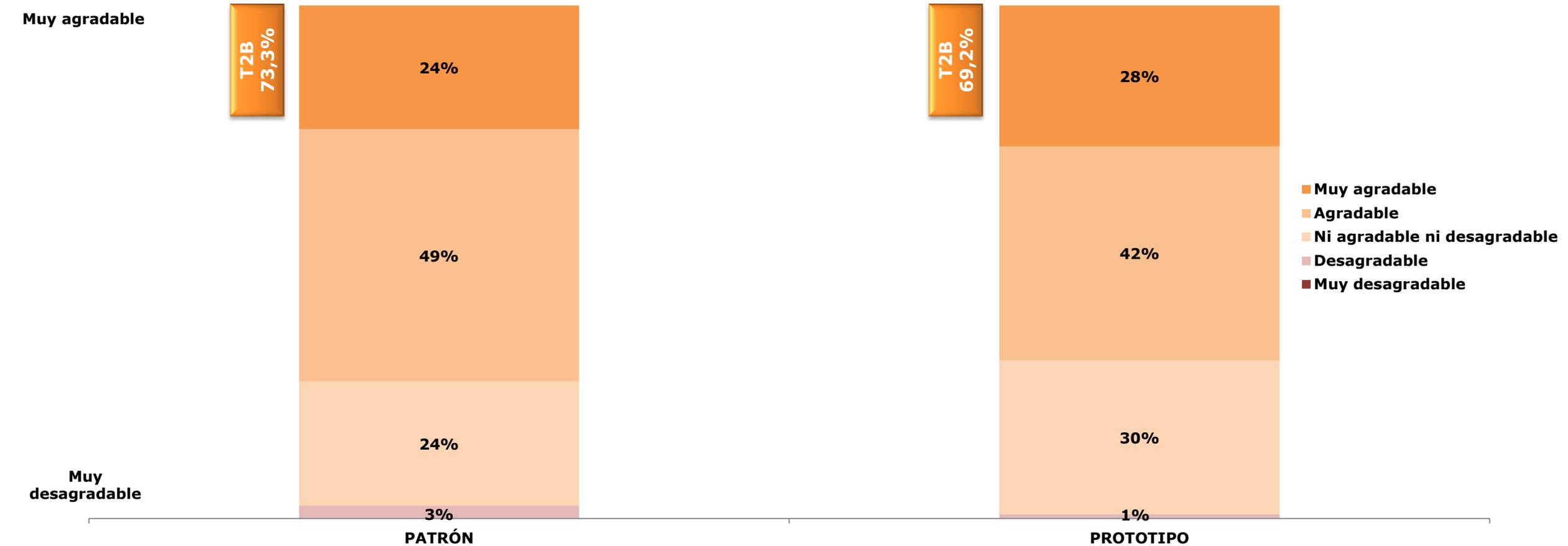
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DE LA MASA – SABOR DE LA MASA %

Pregunta 31. 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 hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de sabor de la masa

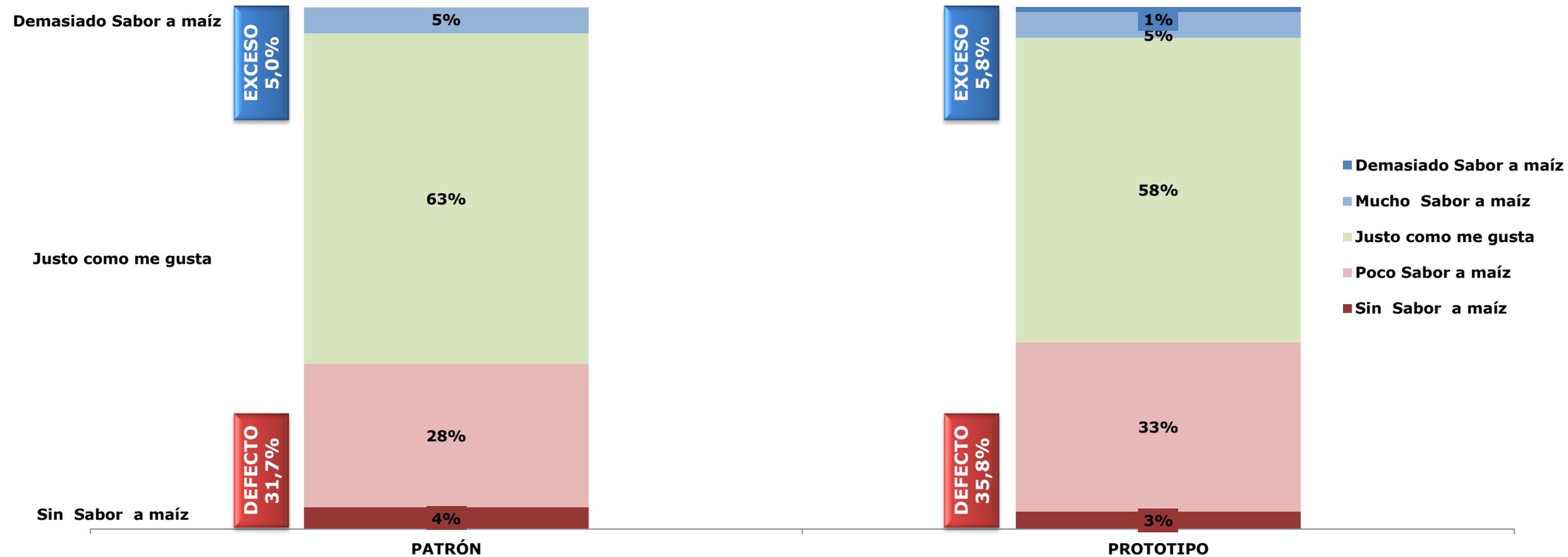
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 32. 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

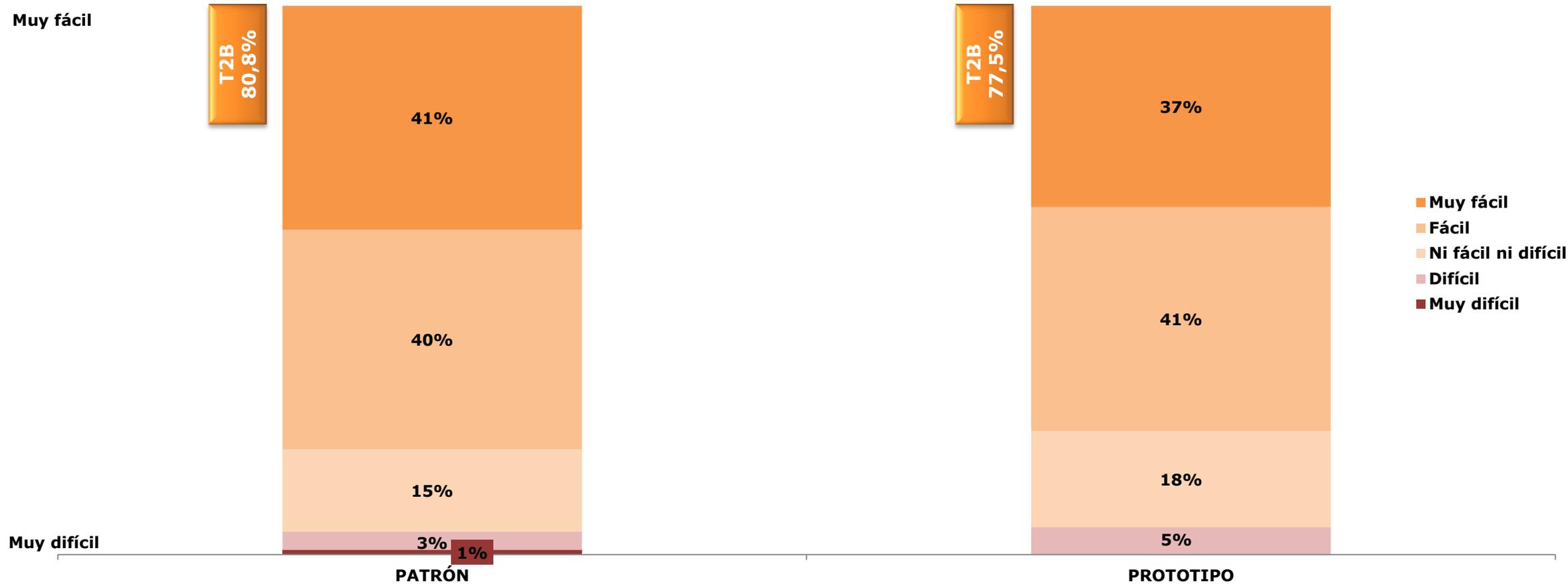


No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de sabor a maíz de la masa. Para ambos casos alrededor de un 30% considera que la masa tiene poco sabor a maíz

EVALUACIÓN DE LA MASA – FACILIDAD PARA MOLDEAR %

Pregunta 33. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA MASA en cuanto la FACILIDAD PARA MOLDEAR LA AREPA

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la facilidad para moldear la masa

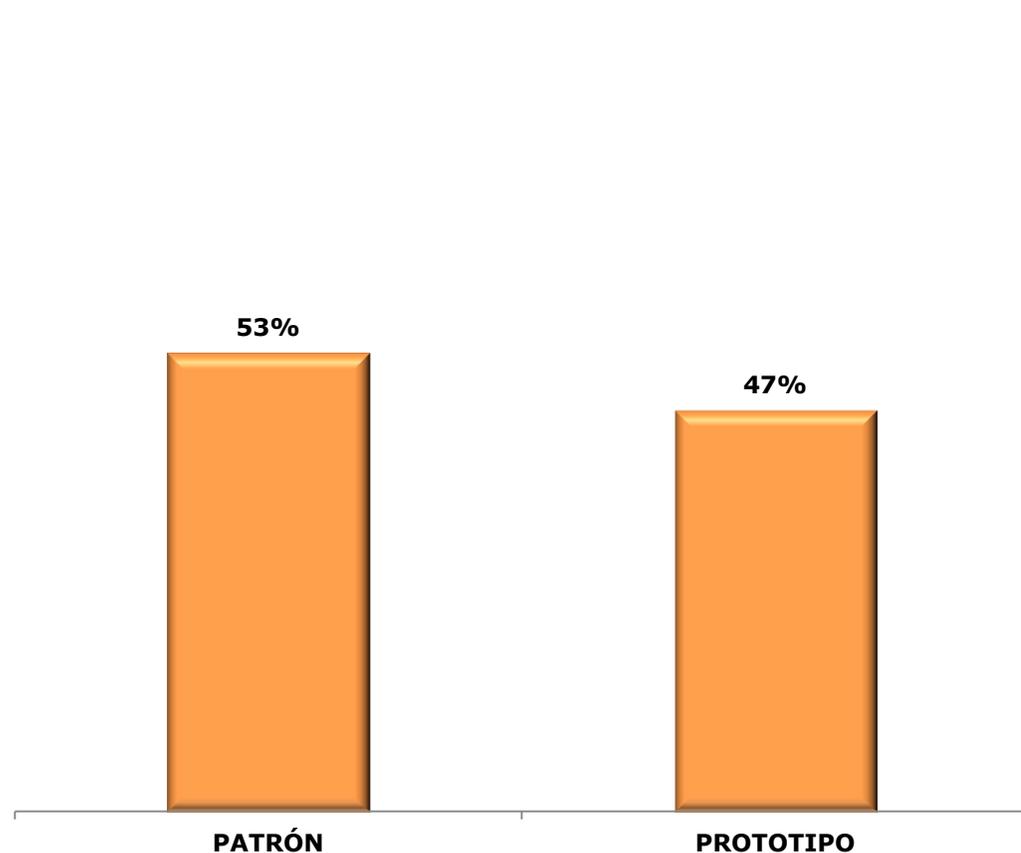
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

PREFERENCIA DE LA ETAPA 3 – LA MASA %

Pregunta 49. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su preferida en cuanto a la masa? – Pregunta 49. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su preferida en cuanto a la masa?

ETAPA 3 - EVALUACIÓN DE LA MASA



RAZONES DE PREFERENCIA

PATRÓN		PROTOTIPO	
Es manejable	61%	Es manejable	52%
Tiene textura suave	42%	Tiene textura suave	43%
Es más consistente - compacta	25%	No se agrieta	20%
Sabe a maíz	22%	Sabe a maíz	16%
Es fácil de preparar	13%	Tiene aroma a maíz	16%
No se agrieta	13%	Es fácil de preparar	14%
tiene la textura adecuada	13%	Tiene color claro	14%
Se incorporan rápido los ingredientes - mezclan	11%	Es más consistente - compacta	13%
Tiene sabor agradable	11%	No tiene tantos puntos negros	11%
No tiene tantos puntos negros	9%	tiene la textura adecuada	9%
Tiene aroma a maíz	9%	No forma grumos	7%
No se parte	8%	Se incorporan rápido los ingredientes - mezclan	5%
Rinde	8%	No se pega en las manos	5%
Tiene color amarillo	6%	Tiene sabor agradable	5%
Tiene color más intenso	6%	Tiene color amarillo	5%

BASE : PREFERENCIA PATRÓN 64

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 56

La preferencia es parity entre muestras para la etapa de la masa, en ambos casos la preferencia se sustenta principalmente en lo manejable que resulta la masa y su suavidad

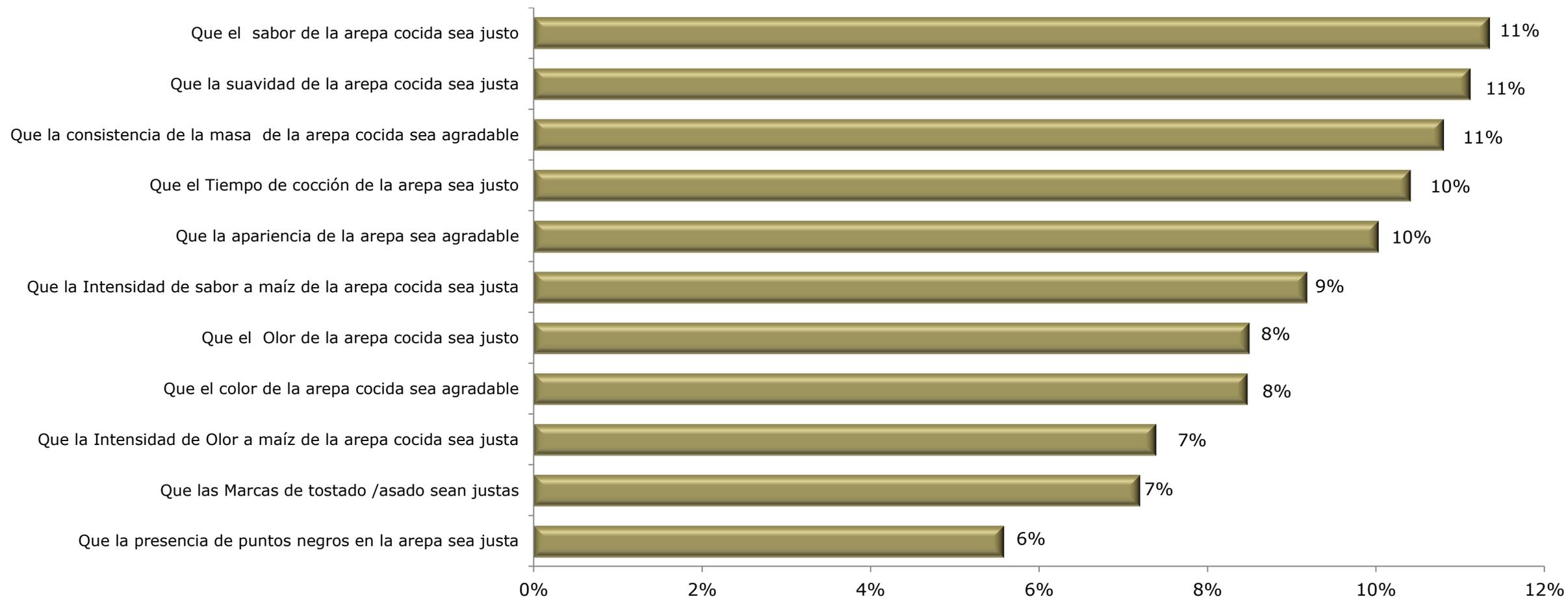
RESULTADOS

ETAPA 4 PRODUCTO FINAL (LA AREPA)



IMPORTANCIA PONDERADA PARA LA ETAPA DEL PRODUCTO FINAL (LA AREPA) %

Pregunta 34. Pensando en proceso de cocción de la arepa, Podría por favor organizar en la Tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de seleccionar un harina por su proceso de cocción



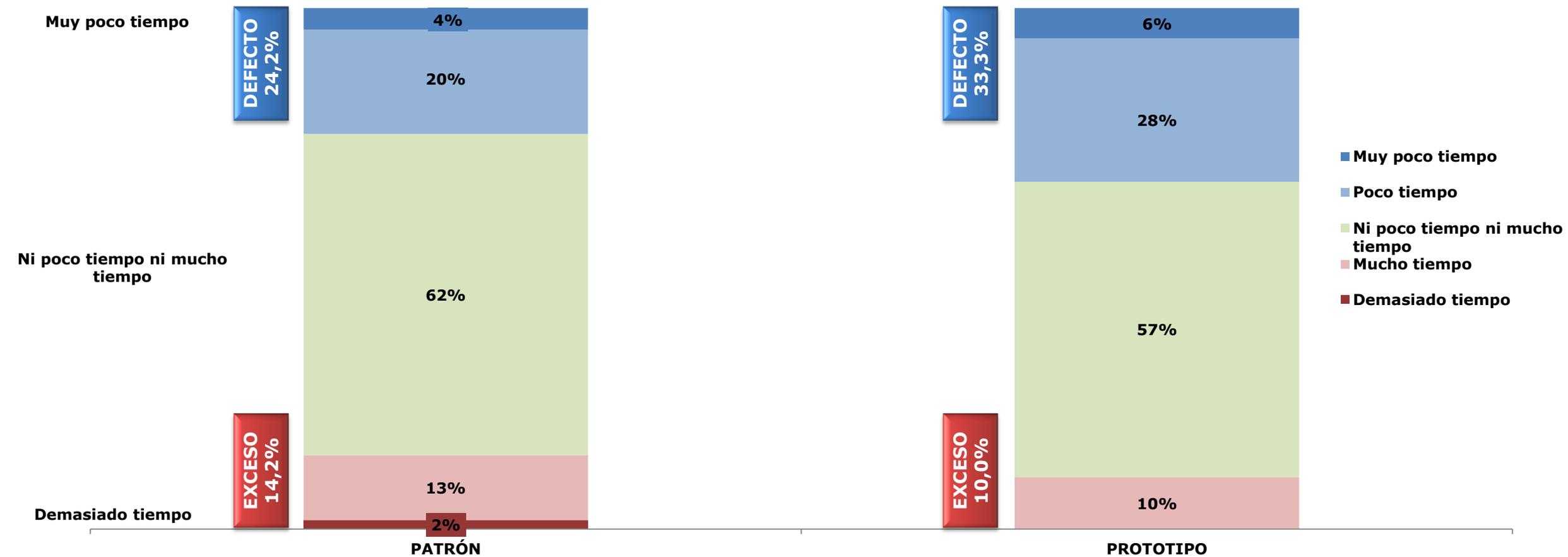
120

BASE : TOTAL CONTACTOS

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – TIEMPO DE COCCIÓN %

Pregunta 35. 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

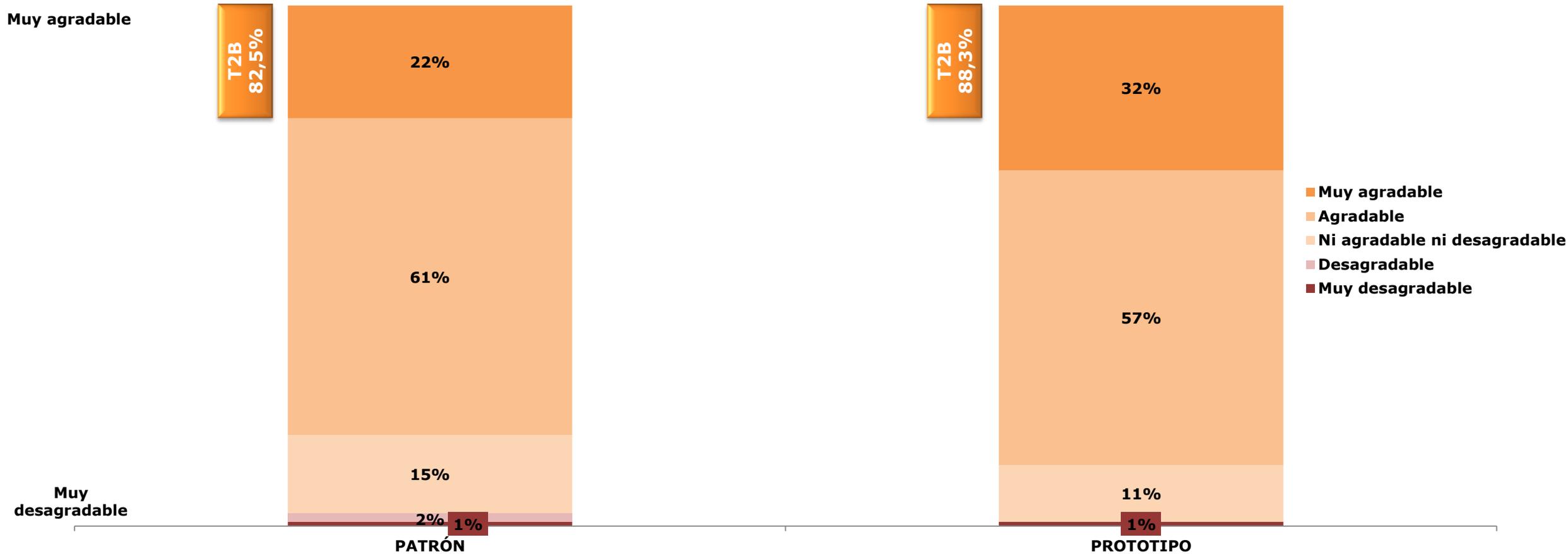


No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción del tiempo de cocción de la arepa

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – APARIENCIA GENERAL DE LA AREPA %

Pregunta 36. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto a LA APARIENCIA DE LA AREPA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de apariencia general de la arepa cocida

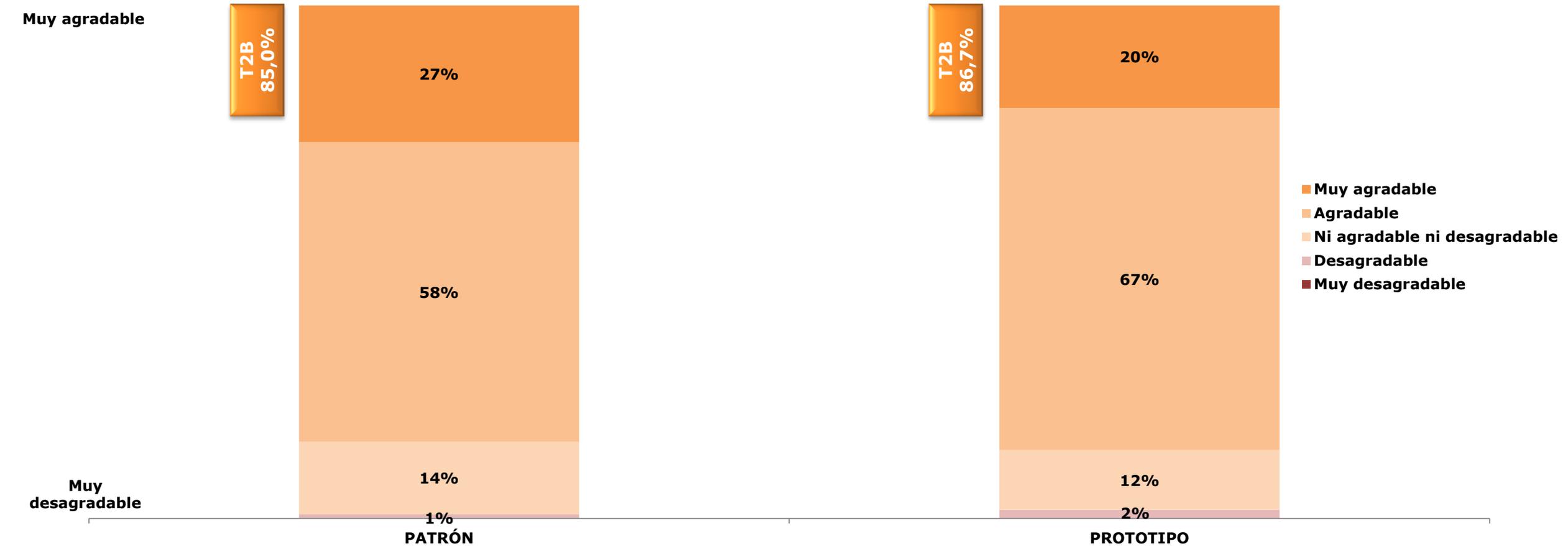
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – COLOR DE LA AREPA COCIDA %

Pregunta 37. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto AL COLOR DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de color de la arepa cocida

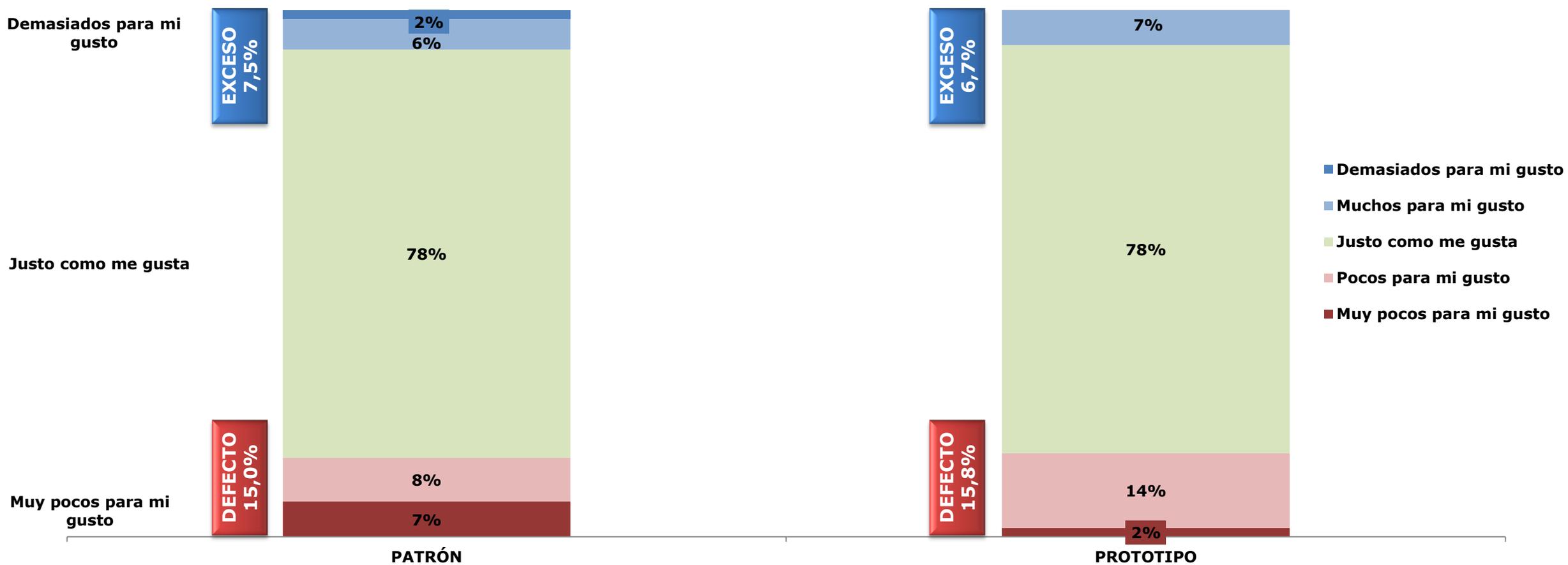
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 38. 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



No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de presencia de puntos negros en la arepa cocida

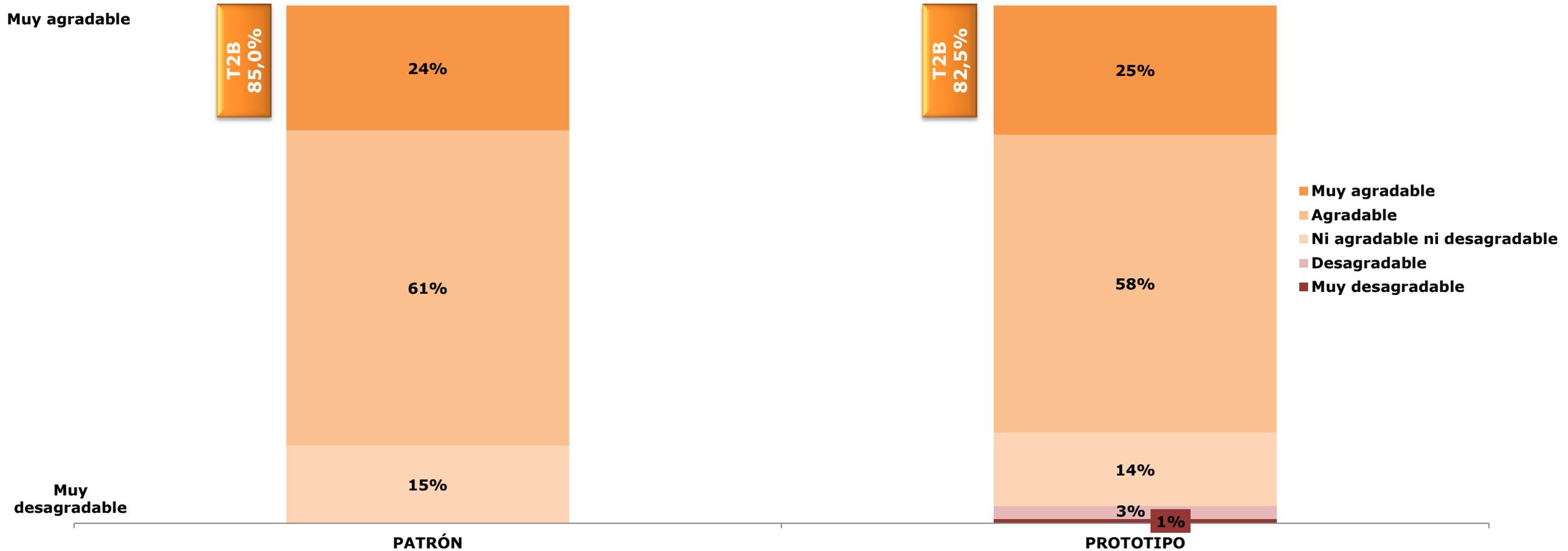
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 39. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto a las MARCAS DE TOSTADO / ASADO

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de marcas de tostado/asado en la arepa cocida

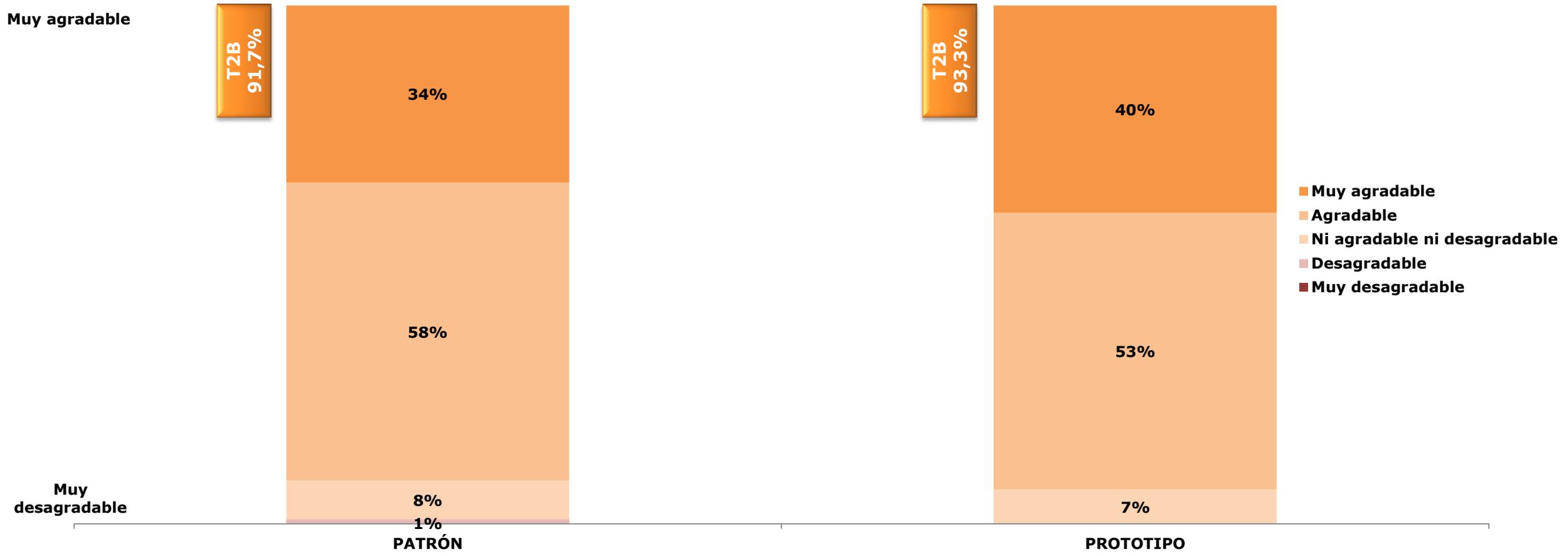
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – OLOR DE LA AREPA COCIDA %

Pregunta 40. Con esta tarjeta, evalúe la muestra de LA AREPA en cuanto al OLOR DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de olor de la arepa cocida

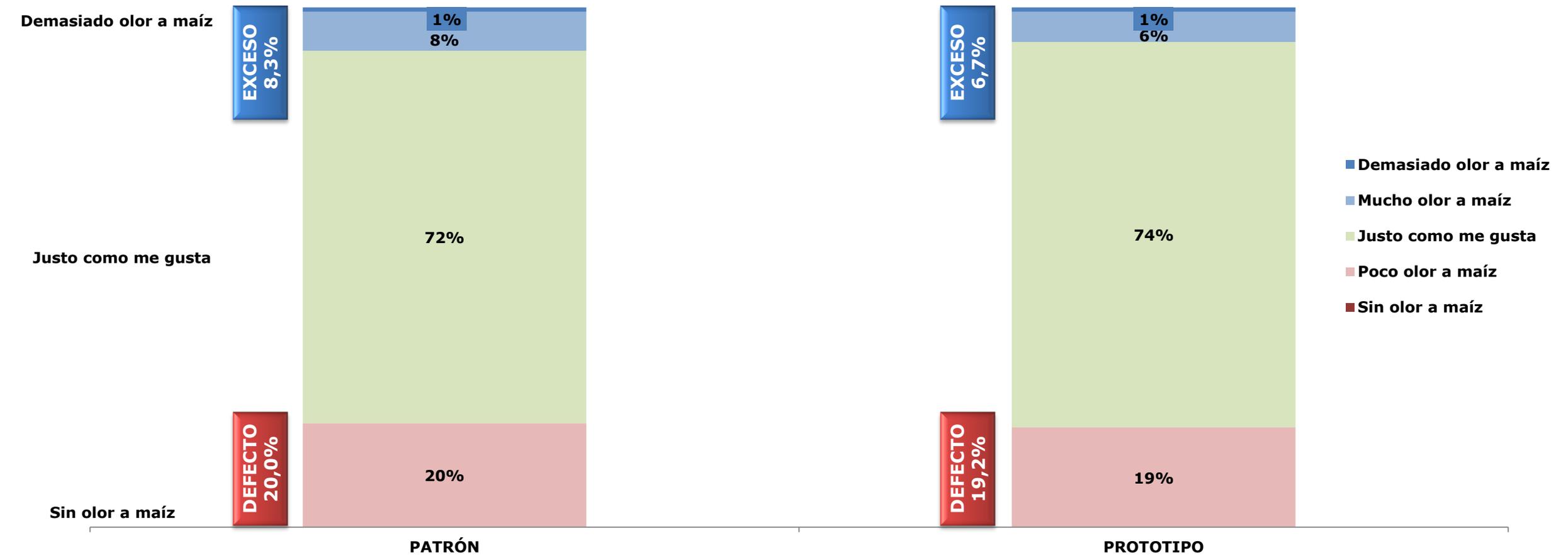
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 41. 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

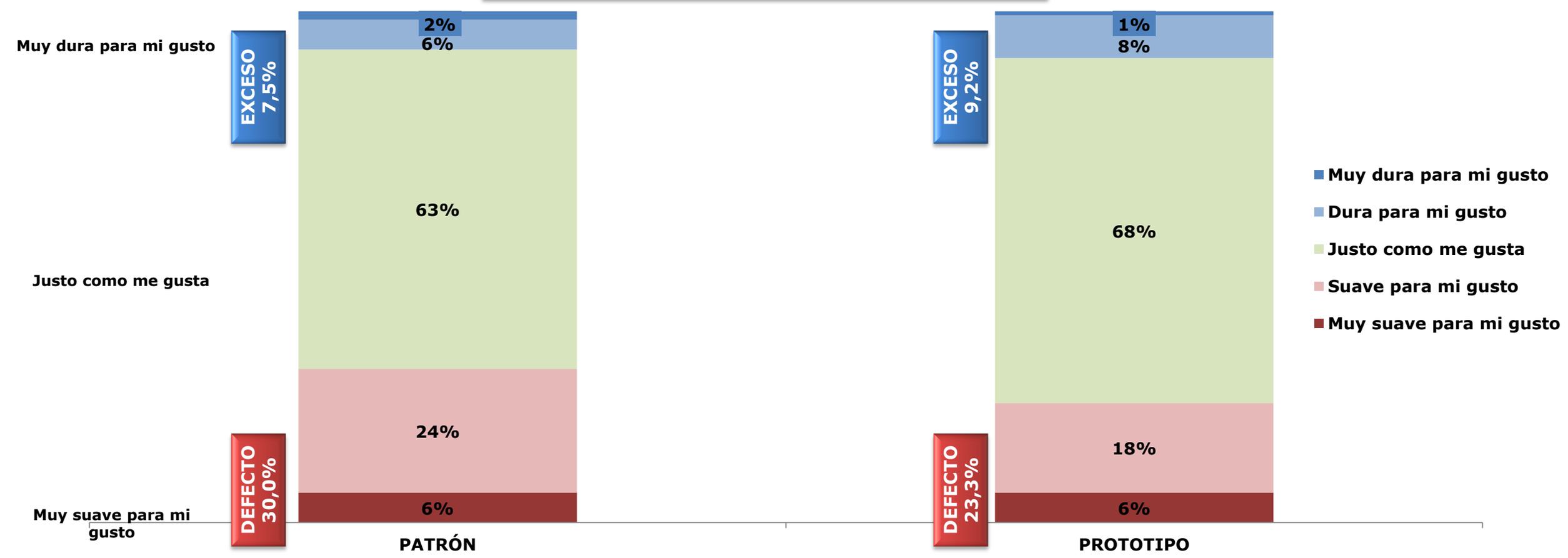


No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción del olor a maíz de la arepa cocida. Para ambos casos alrededor de un 20% considera que la arepa cocida tiene poco olor a maíz

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – SUAVIDAD DE LA AREPA COCIDA %

Pregunta 42. 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 hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción de suavidad en la arepa cocida

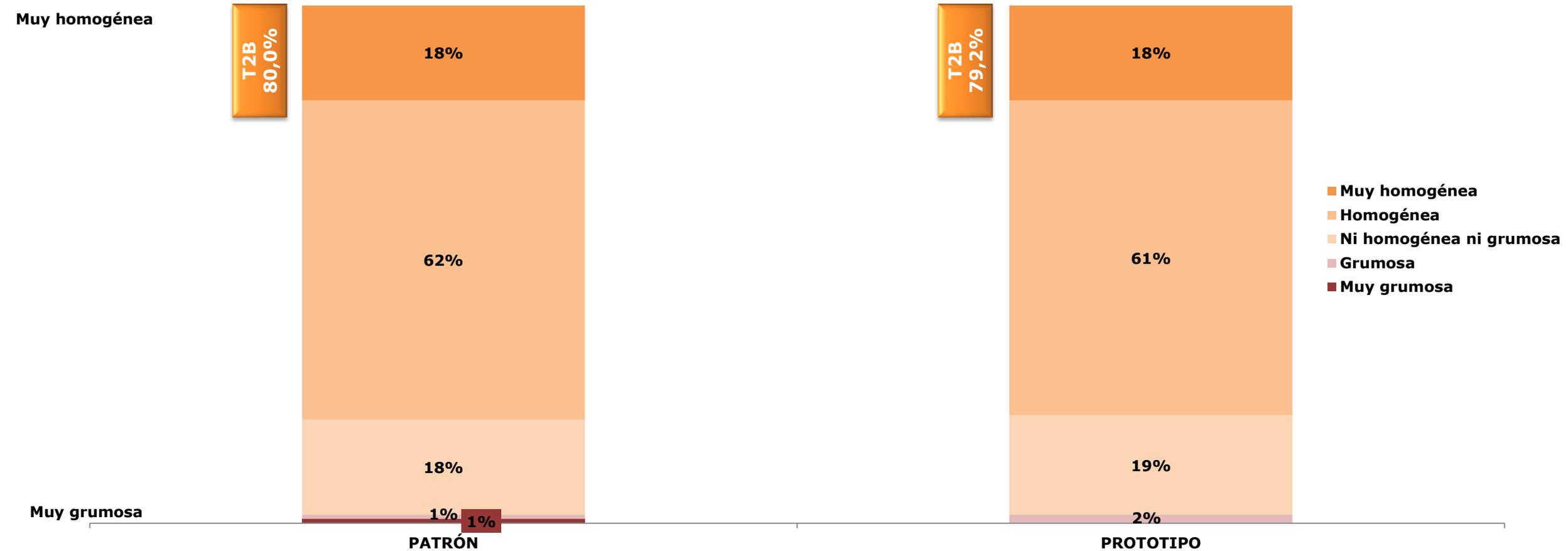
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 43. 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



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de consistencia de la masa de la arepa cocida

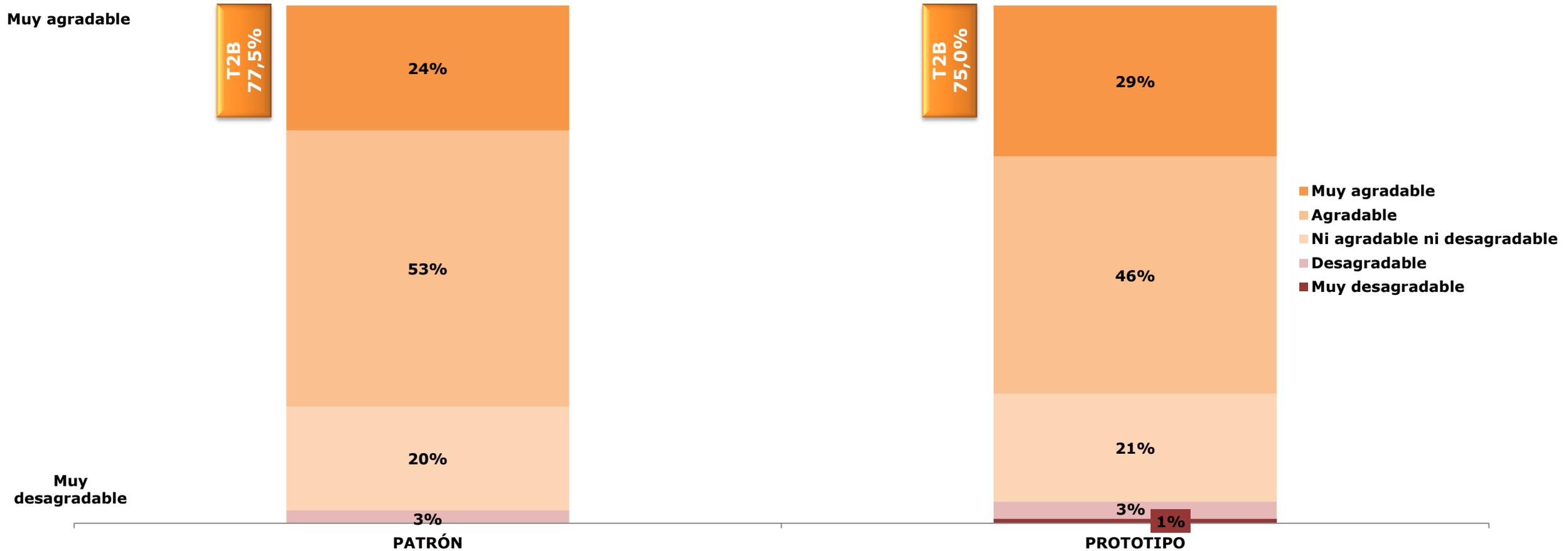
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL – SABOR DE LA AREPA COCIDA %

Pregunta 44. Con esta tarjeta, evalúe la muestra que probó en cuanto al SABOR DE LA AREPA COCIDA

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL



No hay diferencias significativas entre las muestras para el atributo de agrado por el sabor de la arepa cocida

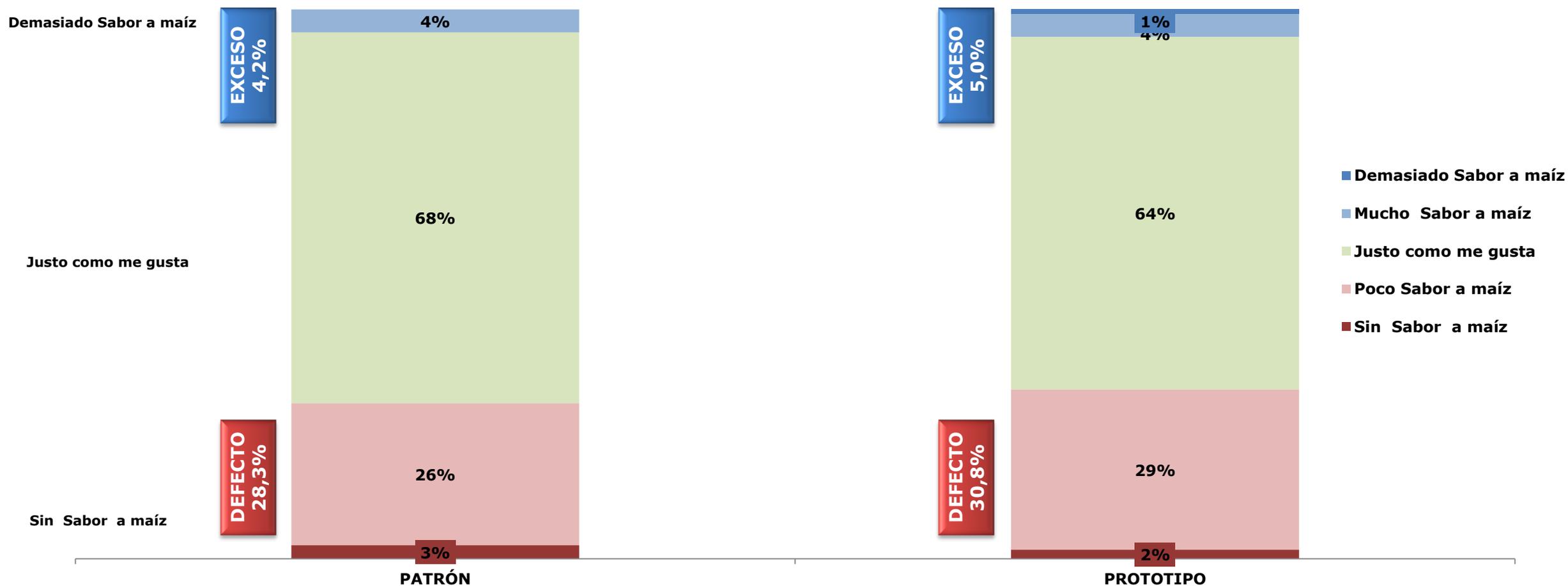
120
BASE : TOTAL CONTACTOS

* SIGNIFICACIÓN AL 95%

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

Pregunta 45. 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



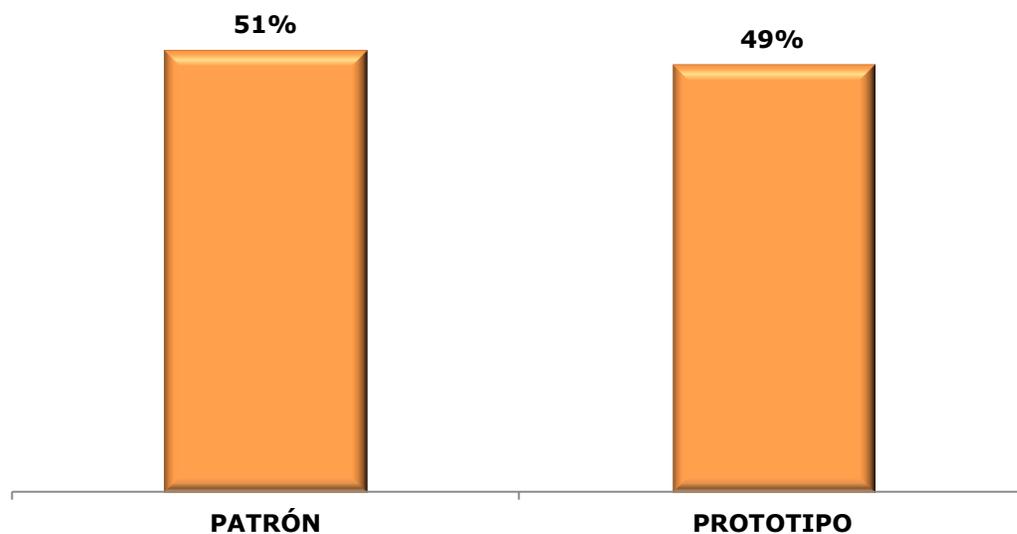
No hay diferencias significativas entre las muestras en cuanto a la percepción del sabor a maíz de la arepa cocida. Para ambos casos alrededor de un 30% considera que la arepa cocida tiene poco sabor a maíz

PREFERENCIA DE LA ETAPA 4 – PRODUCTO FINAL (LA AREPA) %

Pregunta 50. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de arepas prefiere? – Pregunta 51. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su preferida?

ETAPA 4 - EVALUACIÓN DEL PRODUCTO FINAL

RAZONES DE PREFERENCIA



PATRÓN	
Tiene sabor a maíz	61%
Es de textura suave	56%
Es manejable	30%
Es crocante	20%
Tiene sabor agradable	20%
Es compacta	16%
Tiene color agradable	16%
Tiene aroma a maíz	13%
No se agrieta	10%
Es de color amarillo	10%
Queda dorada	10%
Tiene mayor cocción	8%
No se usa tanta harina	8%
Tiene textura agradable	7%
Tiene aroma agradable	7%

BASE : PREFERENCIA PATRÓN 61

PROTOTIPO	
Es de textura suave	54%
Tiene sabor a maíz	54%
Es crocante	22%
Tiene color agradable	20%
Es manejable	19%
Tiene sabor agradable	19%
No se agrieta	17%
Queda dorada	17%
Queda homogénea	15%
Es compacta	15%
Tiene mayor cocción	14%
Tiene pocos puntos negros	14%
Es blanda	10%
Tiene aroma a maíz	8%
Tiene color claro	8%

BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 59

La preferencia es parity entre muestras para la etapa del producto final, en ambos casos la preferencia se sustenta principalmente en el sabor a maíz y en la suavidad de la arepa.

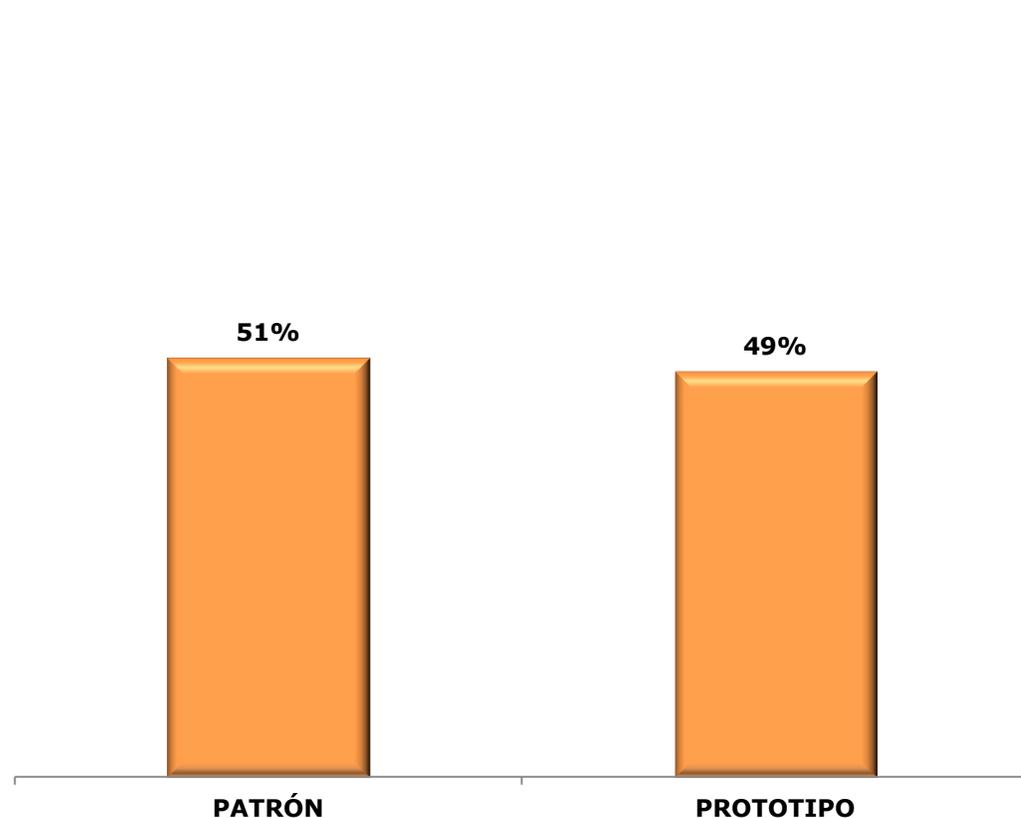
PREFERENCIA GENERAL



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? –

Pregunta 53. ¿Por qué razón la muestra (SEÑÁLELA) es su preferida en general?



RAZONES DE PREFERENCIA

PATRÓN

Tiene sabor a maíz	49%
Es manejable	44%
Es de textura suave	44%
Es compacta	31%
Tiene sabor agradable	23%
Tiene aroma a Maíz	23%
Tiene color agradable	18%
Se usa menos harina	15%
Tiene mejor tiempo de cocción	13%
Es dorada	11%
Es crocante	11%
No es grumosa	11%
Tiene aroma agradable	8%
Es gruesa	7%
Se integra fácil	7%

BASE : PREFERENCIA PATRÓN 61

PROTOTIPO

Tiene sabor a maíz	56%
Es manejable	46%
Es de textura suave	41%
Tiene mejor tiempo de cocción	29%
Es crocante	20%
Tiene aroma a Maíz	20%
Tiene pocos puntos negros	17%
Es compacta	17%
Tiene sabor agradable	14%
Tiene color agradable	14%
Es fácil de preparar	14%
Tiene textura agradable	8%
Se usa menos harina	8%
No se agrieta	8%
Es blanda	8%

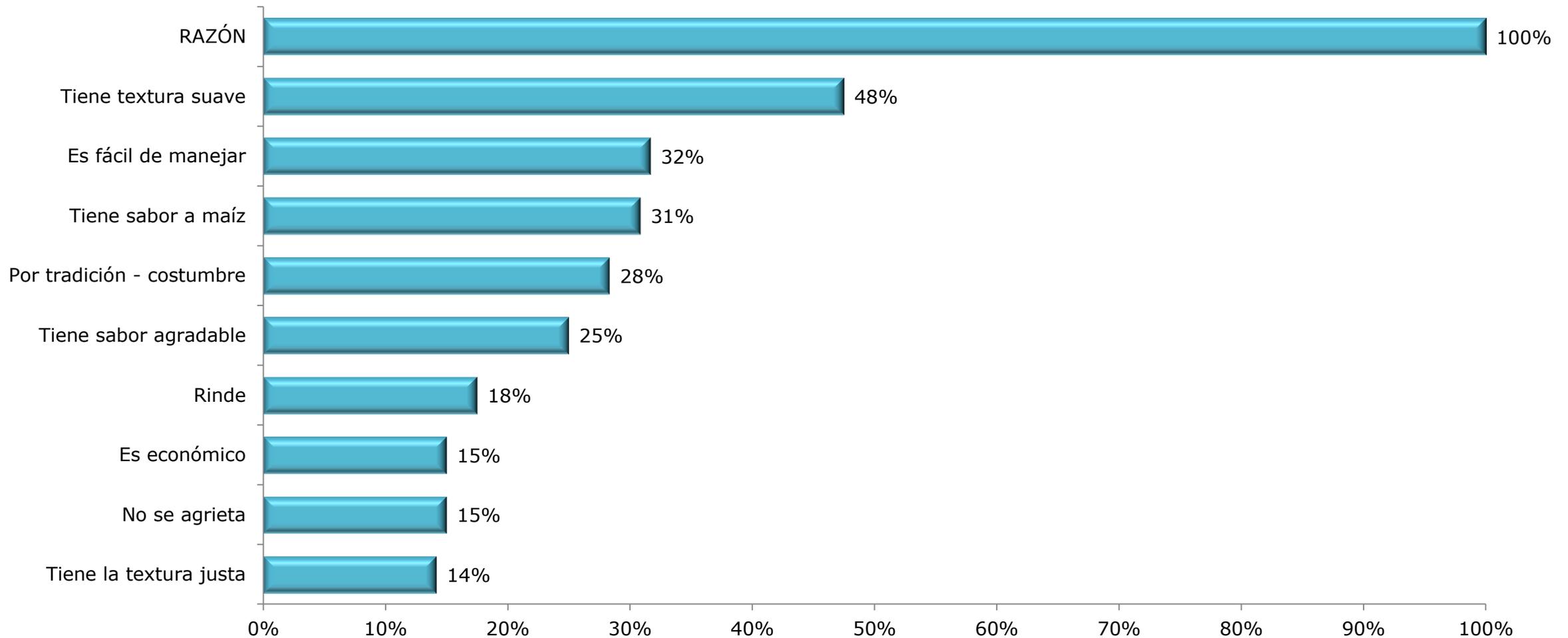
BASE : PREFERENCIA PROTOTIPO 59

La preferencia general es parity entre muestras siendo más comunes las razones asociadas a: sabor a maíz, ser un producto manejable y en la suavidad.

ANEXOS



RAZONES POR LAS QUE SE PREFIERE PROMASA – %



La suavidad es determinante para decidir la preferencia por PROMASA, dado que espontáneamente la cita una de cada dos preferentes de la marca. En segundo y tercer lugar de importancia se hace mención a que sea manejable y al sabor a maíz.