

Informe

Evaluación Sensorial de Alimentos Congelados

AREPITAS DE QUESO CONGELADAS

Marzo 2021





- ✓ Evaluar a ciegas los distintos atributos organolépticos de 4 muestras, en 2 fases de evaluación.
- ✓ Identificar los valores ideales en cada atributo organoléptico por fase.
- ✓ Determinar la distancia/ brecha entre los productos evaluados y el ideal en cada atributo por fase.
- ✓ Determinar el orden de importancia de los atributos en cada fase.
- ✓ Identificar la Probabilidad de Preferencia de los productos en cada atributo evaluado.

- Evaluar los atributos organolépticos relevantes en 2 etapas:

Producto congelado (sin cocinar):

- ✓ Apariencia (desagradable-agradable).
- ✓ Color (uso de carta de colores).
- ✓ Olor (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Intensidad del Olor (muy débil – muy fuerte).
- ✓ Tamaño de la arepa.
- ✓ Grosor de la arepa.

Producto final (arepita cocida):

- ✓ Apariencia general (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Color (uso de carta de colores).
- ✓ Por qué le gusta ese color?.
- ✓ Olor (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Intensidad del Olor (muy débil – muy fuerte).
- ✓ Crocancia de la concha de la arepa (nada crocante –muy crocante).
- ✓ Suavidad de la masa (muy suave - nada suave).
- ✓ Sabor general (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Sabor a queso (muy desagradable – muy agradable).
- ✓ Intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte).
- ✓ Nivel de sal (nada salada - muy salada).
- ✓ Cantidad de queso.



- Jerarquizar los Atributos Organolépticos de la Categoría por fase.
- Identificar Preferencia de cada muestra en cada atributo.

Unidad de Análisis

- Hombres (50%) y Mujeres (50%), entre 25 y 55 años de edad, pertenecientes a los niveles socioeconómicos C (50%) y D (50%).
- Personas que declaren ser quienes tomen la decisión de compra de alimentos en el hogar, que consuman arepas por lo menos 3 veces a la semana y son compradores/consumidores de alimentos congelados listos para cocinar en su hogar por lo menos una vez al mes y que no rechacen el modo de cocción de acuerdo a la celda a evaluar.

Recolección de la información

- Entrevistas realizadas en Centro Location, en la ciudad de Caracas, a personas previamente reclutadas con el perfil requerido y por medio de un cuestionario estructurado digitalmente (Tablet).

Tamaño de la muestra

| CELDA | MODO DE COCCIÓN DEL PRODUCTO | MUESTRAS | | | | MUESTRAS EVALUADAS | PERSONAS EFECTIVAS A ENTREVISTAR |
|-------|------------------------------|----------|-----|-----|-----|--------------------|----------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| 1 | Fritas | 36 | 36 | 36 | 36 | 144 | 48 |
| 2 | Horneadas | 36 | 36 | 36 | 36 | 144 | 48 |
| 3 | En Air fryer | 36 | 36 | 36 | 36 | 144 | 48 |
| TOTAL | | 108 | 108 | 108 | 108 | 432 | 144 |

Metodología

- Evaluación de producto a ciegas en dos etapas
- Etapa 1. Producto congelado sin cocinar
 - Etapa 2 . Producto cocinado (Freidora, Horno y Air Fryer)


Nivel de confianza

- 95% de confianza., Error :14%

Fecha de campo

- Del 04/02 al 15/02/2021.

| Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 |
|------------------|--|---|---|
| Patrón AP España | Modificación del patrón: +10% de queso Y -20% De Sal, Tamaño: 5 cm | Modificación del patrón: -20% de queso; Tamaño : 4 cm | Modificación del patrón: -10% de sal; Tamaño 5,5 cm |



Evaluación Sensorial Arepitas de Queso- Fritas

Evaluación Sensorial Congeladas (Etapa 1)



Arepita de Queso Fritas (Etapa 2)

Más
Importante



Top

| | | |
|----|---|--------------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 14,2% |
| 2 | El color de la arepita | 11,9% |
| 3 | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 11,3% |
| 4 | La suavidad de la masa al morderla (muy suave – muy dura) | 10,2% |
| 5 | El sabor a queso (muy desagradable-muy agradable) | 10,1% |
| 6 | El sabor en general (muy desagradable-muy agradable) | 8,2% |
| 7 | La cantidad de queso (nada – mucho) | 8,1% |
| 8 | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 7,3% |
| 9 | El olor en general (muy desagradable-muy agradable) | 7,0% |
| 10 | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 6,3% |
| 11 | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 5,5% |

Menos
Importante

Arepita de Queso Congelada (Etapa 1)

Más
Importante



Top

| | | |
|---|---|--------------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 37,1% |
| 2 | El color de la arepita congelada | 33,0% |
| 3 | El tamaño de la arepita | 29,9% |

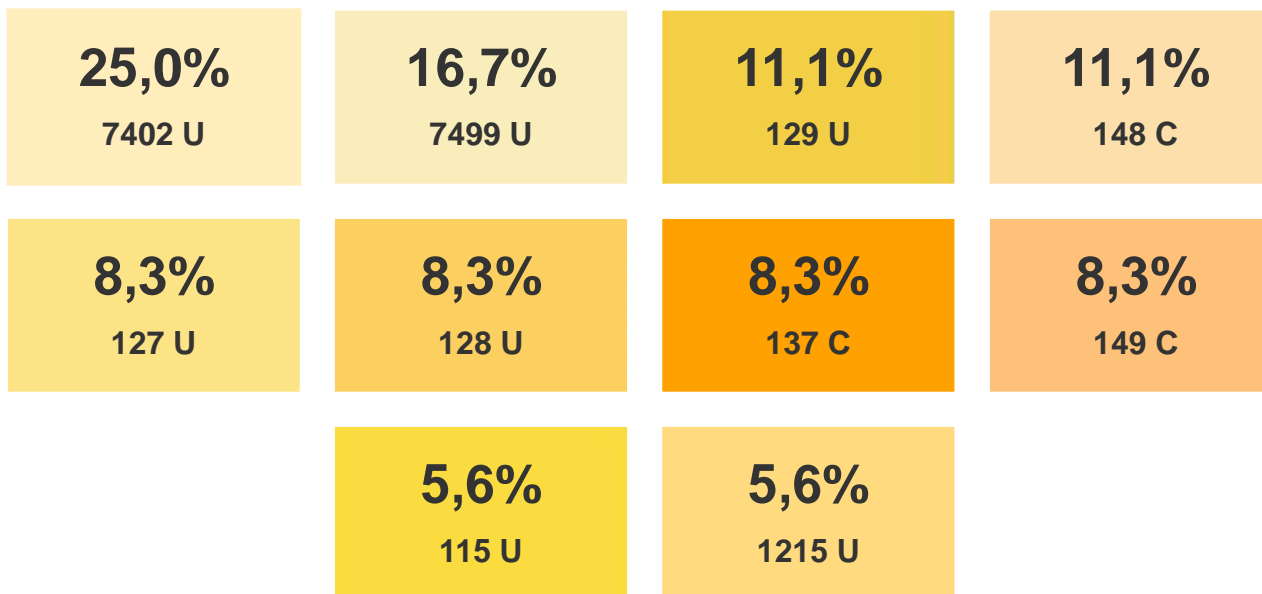
Menos
Importante

Base: 48

P1. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 48

Top 10



P2 ¿ Escribe las razones por las que usted indica que este es el color ideal, ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48

| | | | |
|------------------------|---|--|------------|
| 25,0% 7402 U | → | Se ve que no esta vencida/ la masa fresca | 23% |
| | | Color atractivo/ color agradable/ buen aspecto/ se ve bien | 15% |
| | | Por su color dorado/ por su color tostado | 15% |
| 16,7% 7499 U | → | Se ve que no esta vencida/ la masa fresca | 15% |
| | | Color atractivo/ color agradable/ buen aspecto/ se ve bien | 15% |
| | | La masa cruda es blanca/ por su color blanco | 15% |
| 11,1% 129 U | → | Se ve apetitosa/ se ve succulenta | 40% |
| | | Color atractivo/ color agradable/ buen aspecto/ se ve bien | 20% |
| | | Brinda mejor sabor | 20% |

Los principales colores que se asocian a una arepita de queso congelada están basado en la frescura del producto y a lo atractivo , agradable y el buen aspecto que tiene.

P3/P4/P5 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta.

Base: 48

IDEAL

25%

7402 U

16,7%

7499 U

11,1%

129 U

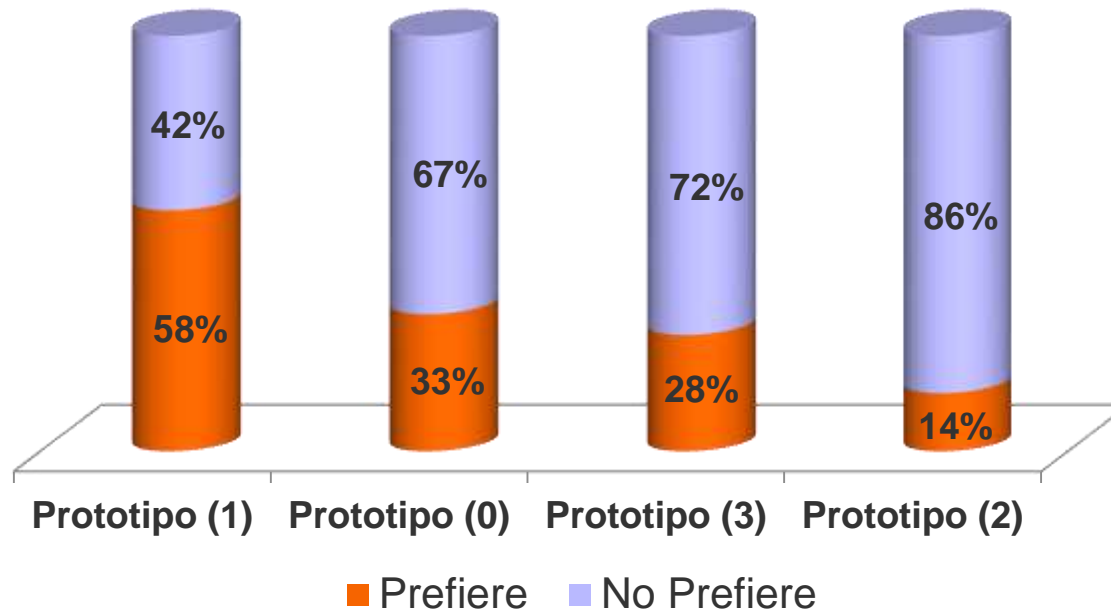
Top 10

| Prototipo (0) | | Prototipo (1) | | Prototipo (2) | | Prototipo (3) | |
|---------------|--------|---------------|--------|---------------|--------|---------------|--------|
| 36,1% | 25,0% | 22,2% | 13,9% | 41,7% | 27,8% | 33,0% | 22,0% |
| 7402 U | 7499 U | 7402 U | 1345 U | 7402 U | 7499 U | 7402 U | 7499 U |
| 13,0% | 5,6% | 8,3% | 8,3% | 8,3% | 5,6% | 11,0% | 8,3% |
| 148 C | 000 | 000 | 128 U | 7401 U | 155 C | 7401 U | 000 |
| 5,6% | 2,8% | 8,3% | 5,6% | 2,8% | 2,8% | 8,3% | 5,6% |
| 7401 U | 1205 U | 7499 U | 1225 U | 000 | 1205 U | 148 C | 1205 C |
| 2,8% | 2,8% | 5,6% | 5,6% | 2,8% | 2,8% | 3,0% | 3,0% |
| 1215 U | 127 U | 148 C | 156 C | 134 U | 148 C | 115 U | 122 U |
| 2,8% | 2,8% | 2,8% | 2,8% | 2,8% | 2,8% | 2,8% | 2,8% |
| 149 C | 461 U | 1205 U | 1215 U | 149 C | 461 U | 127 U | 1345 U |

Al evaluar los Prototipos, el color código 7402 U es el principal color con el que asocian todos los prototipos evaluados.

P.6 Elija el código de su muestra preferida en cuanto a color de la arepita de queso CONGELADA lista para cocinar.

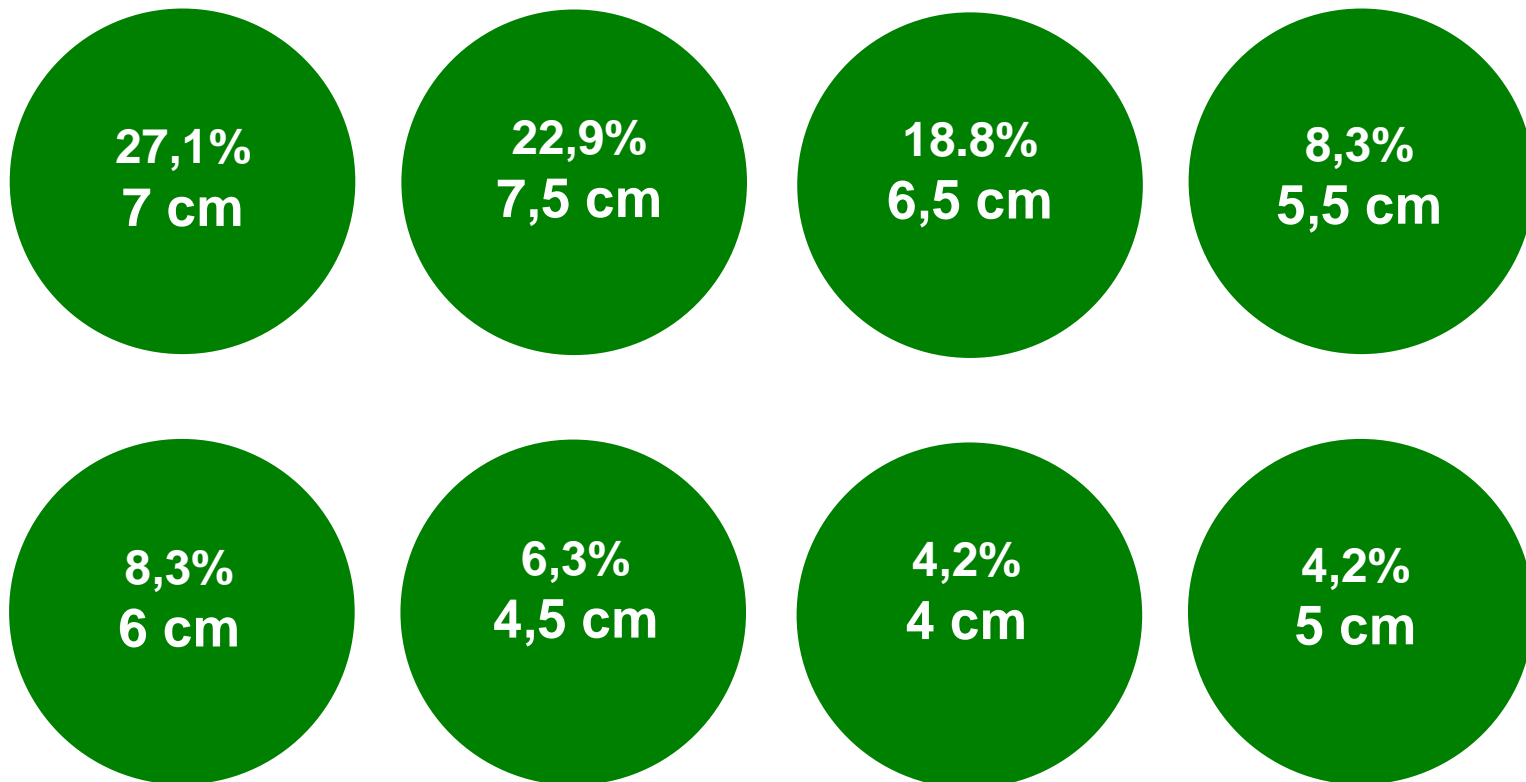
Base: 36



El Prototipo (1) es el preferido y supera a su más cercano competidor en 25 puntos porcentuales.

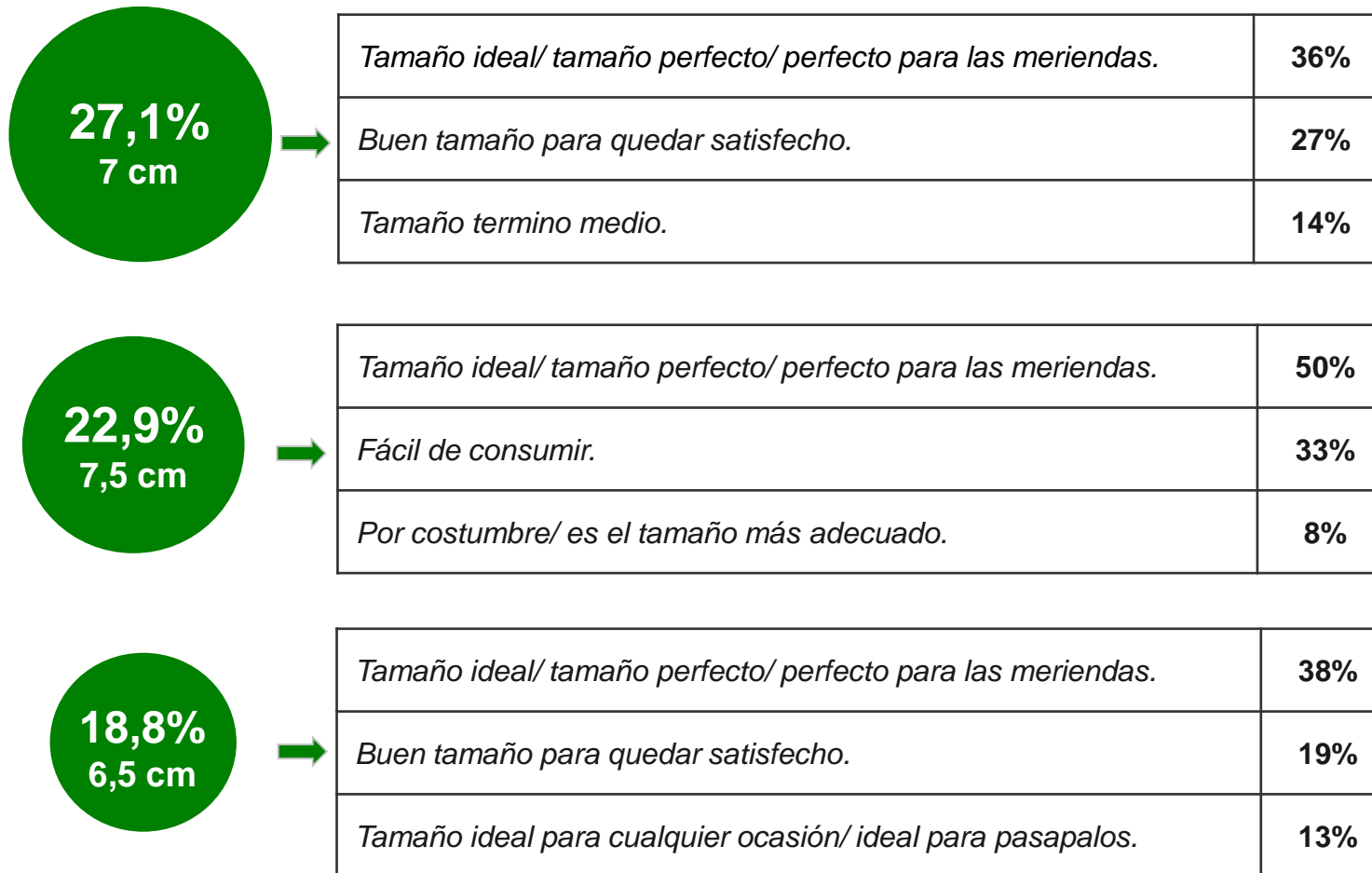
P7 Indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?

Base: 48



P7 Indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?
 P8 ¿Por qué para usted ese es el tamaño ideal?

Base: 48



Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

Prototipo (0)

39%
5 cm

31%
5,5 cm

17%
4,5 cm

14%
6 cm

Prototipo (1)

42%
5 cm

28%
4,5 cm

11%
4 cm

11%
5,5 cm

11%
6 cm

Prototipo (2)

53%
4 cm

31%
3,5 cm

17%
4,5 cm

Prototipo (3)

50%
5,5 cm

25%
5 cm

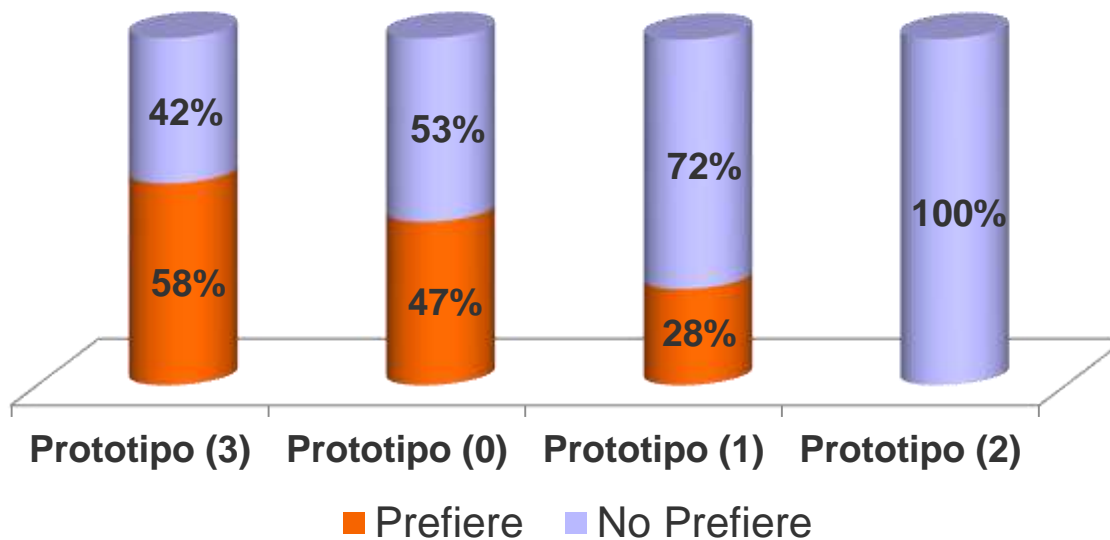
11%
6 cm

8%
4 cm

6%
6,5 cm

P12 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al tamaño de la arepita de queso congelada lista para cocinar

Base: 36



El Prototipo (3) es el que presentó la mayor preferencia en cuanto al tamaño de la arepita se refiere



**Evaluación Sensorial
Fritas
(Etapa 2)**

Arepita de Queso Fritas (Etapa 2)

Más
Importante

Top

| | | |
|----|---|-------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 14,2% |
| 2 | El color de la arepita | 11,9% |
| 3 | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 11,3% |
| 4 | La suavidad de la masa al morderla (muy suave – muy dura) | 10,2% |
| 5 | El sabor a queso (muy desagradable-muy agradable) | 10,1% |
| 6 | El sabor en general (muy desagradable-muy agradable) | 8,2% |
| 7 | La cantidad de queso (nada – mucho) | 8,1% |
| 8 | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 7,3% |
| 9 | El olor en general (muy desagradable-muy agradable) | 7,0% |
| 10 | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 6,3% |
| 11 | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 5,5% |

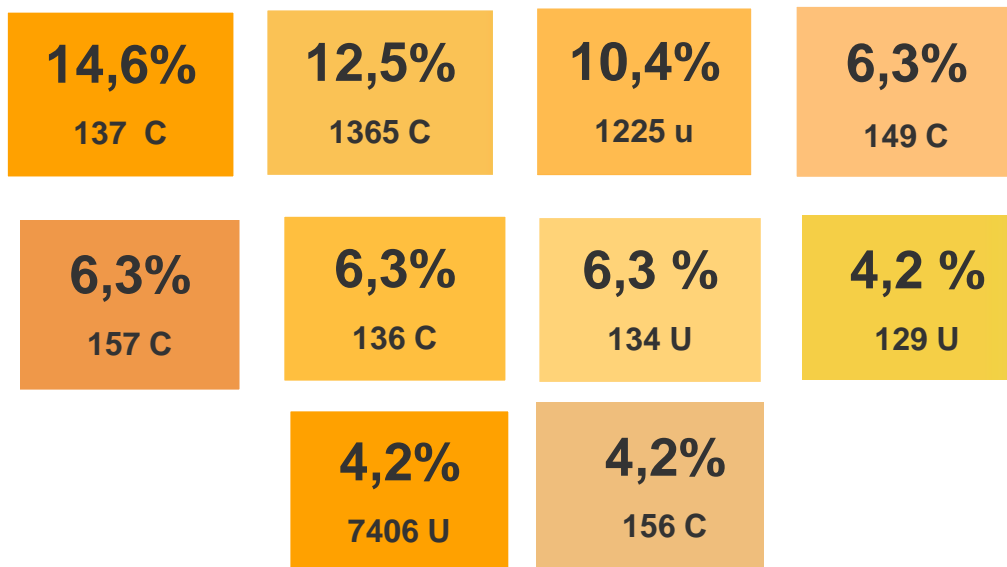
Menos
Importante

Base: 48

P18. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 48

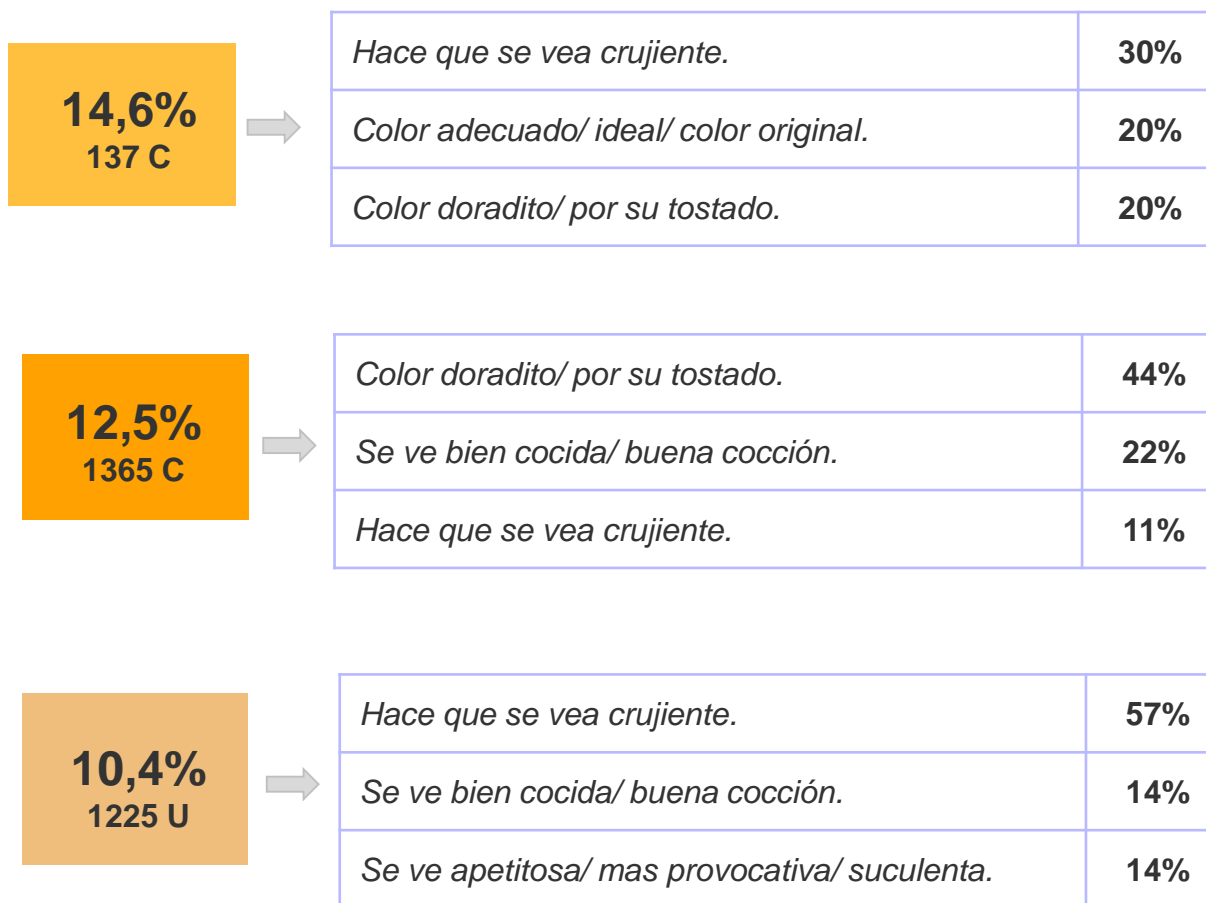
Top 10



El color ideal, una vez frita la arepita, oscila predominantemente en tres colores (137 C, 1365 C y 1225 U),

P18. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?
 P.19 ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48



P20/P21/P22 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

IDEAL

14,6%
137 C

12,5%
1365 C

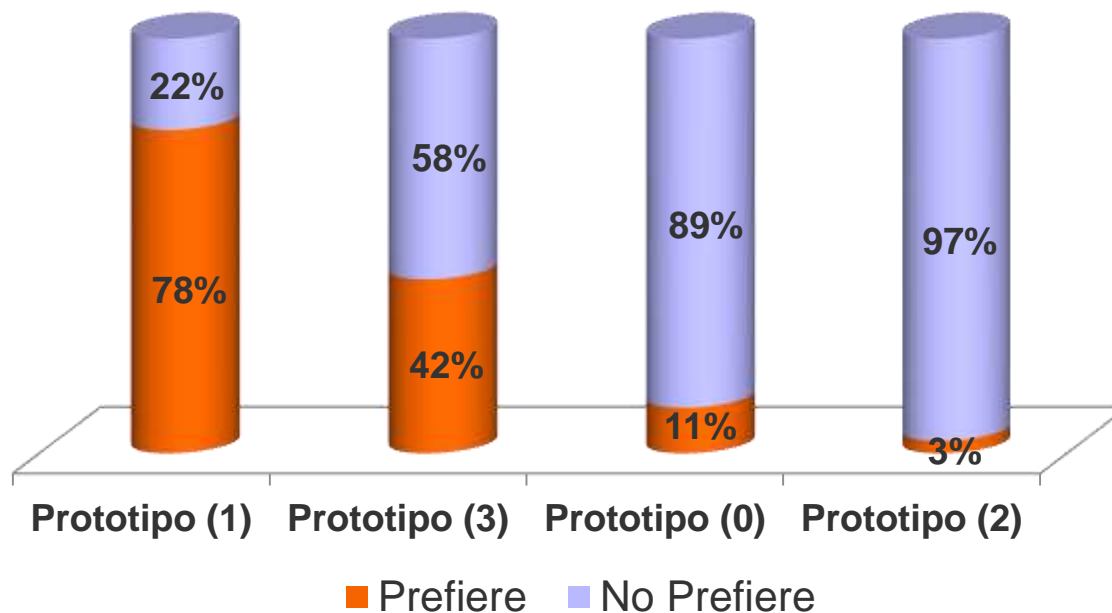
10,4%
1225 u

| Prototipo (0) | | Prototipo (1) | | Prototipo (2) | | Prototipo (3) | |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| 13,9% 120 U | 13,9% 1345 U | 30,6% 137 C | 16,7% 1225 U | 13,9% 1215 U | 11,1% 1345 U | 19,4% 135 U | 13,9% 1225 U |
| 11,1% 136 C | 8,3% 148 C | 11,1% 1365 C | 11,1% 157 C | 11,1% 7401 U | 8,3% 134 U | 13,9% 149 C | 11,1% 134 U |
| 8,3% 7499 U | 8,3% 116 U | 8,3% 136 C | 5,6% 1345 U | 5,6% 120 U | 5,6% 127 U | 8,3% 1215 U | 8,3% 128 U |
| 5,6% 1215 U | 5,6% 1225 U | 5,6% 135 U | 5,6% 149 C | 5,6% 135 U | 5,6% 149 C | 5,6% 1365 C | 5,6% 137 C |
| 5,6% 134 U | 5,6% 7402 U | 2,8% 128 U | 2,8% 134 U | 5,6% 7402 U | 5,6% 7403 U | 5,6% 7406 U | 2,8% 1205 U |

Los colores de los prototipos (1) y (3) son los que más se acercan al ideal

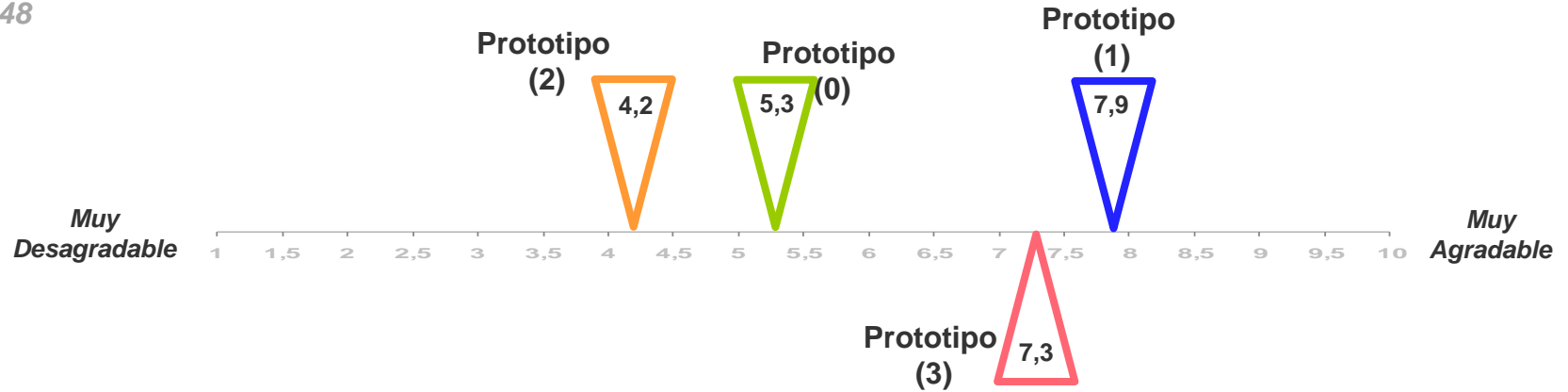
P.23 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al color de la arepita de queso FRITAS

Base: 36



El color del Prototipo (1) presenta la mayor preferencia, destacando de manera significativa.

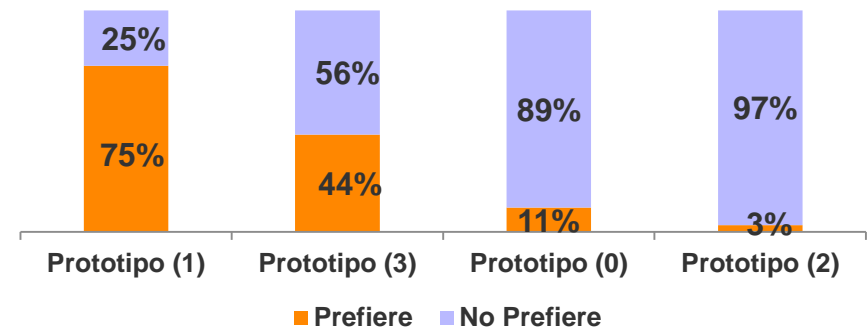
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 28 | 12 | 25 |
| Prototipo (1) | | | 40 | 3 |
| Prototipo (2) | | | | 37 |
| Prototipo (3) | | | | |

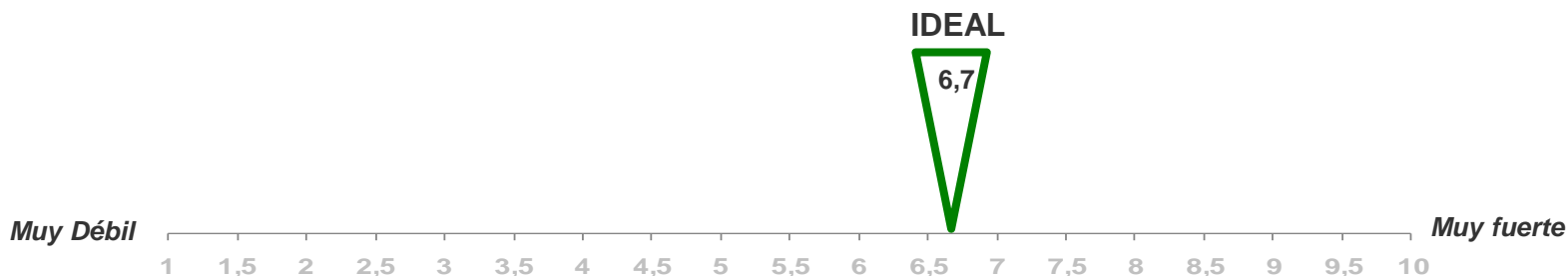
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta un nivel de agrado mayor al resto, siendo preferido de manera significativa.

P28 En relación a la intensidad del olor de la arepita de queso FRITAS. ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?
 P29 Escriba las razones por las que usted indica que esta es la intensidad del olor ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

4,17%

| | |
|--|------------|
| <i>Es un olor termino medio/ olor equilibrado</i> | 57% |
| <i>Me gusta el olor a queso/ huele bien/ olor agradable</i> | 29% |
| <i>El olor hace que me provoque comer la arepita/ olor es apetecible</i> | 14% |

Medium Boxes

54,17%

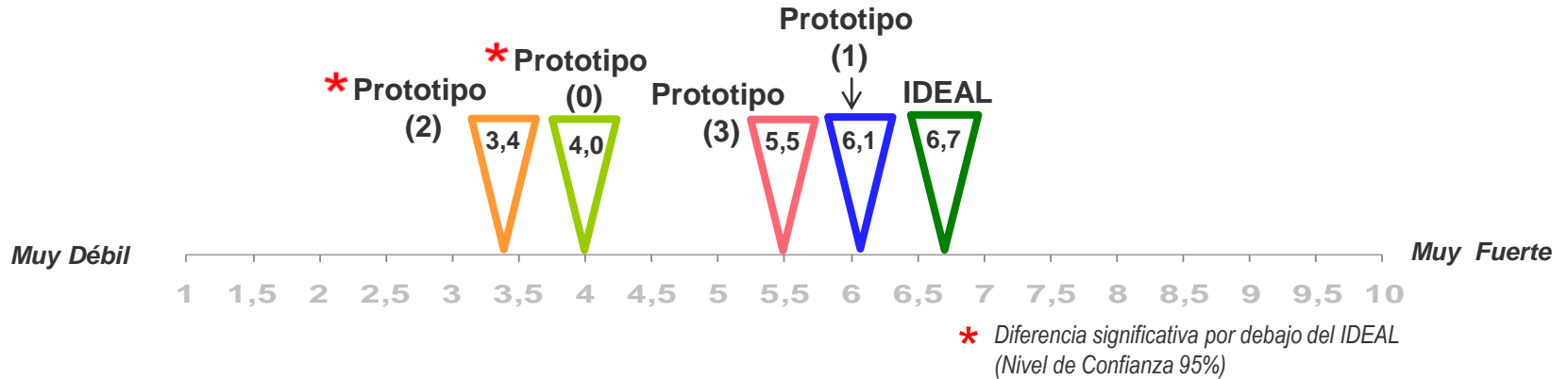
| | |
|--|------------|
| <i>Me gusta el olor a queso/ huele bien/ olor agradable</i> | 26% |
| <i>Es un olor termino medio/ olor equilibrado</i> | 23% |
| <i>El olor hace que me provoque comer la arepita/ olor es apetecible</i> | 11% |
| <i>Me gusta el olor intenso/olor fuerte a queso/ olor llamativo</i> | 11% |
| <i>Si es de queso debe oler a queso</i> | 9% |

Top 4 Boxes

41,67%


| | |
|--|------------|
| <i>Me gusta el olor intenso/olor fuerte a queso/ olor llamativo</i> | 37% |
| <i>El olor hace que me provoque comer la arepita/ olor es apetecible</i> | 26% |
| <i>Me gusta el olor a fritura/ olor a fritura</i> | 19% |
| <i>Me gusta el olor a queso/ huele bien/ olor agradable</i> | 9% |
| <i>Me gustan los olores suaves</i> | 4% |

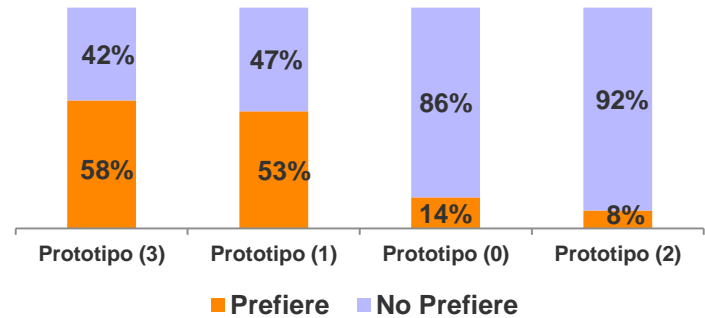
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 21 | 9 | 15 |
| Prototipo (1) | | | 30 | 6 |
| Prototipo (2) | | | | 24 |
| Prototipo (3) | | | | |

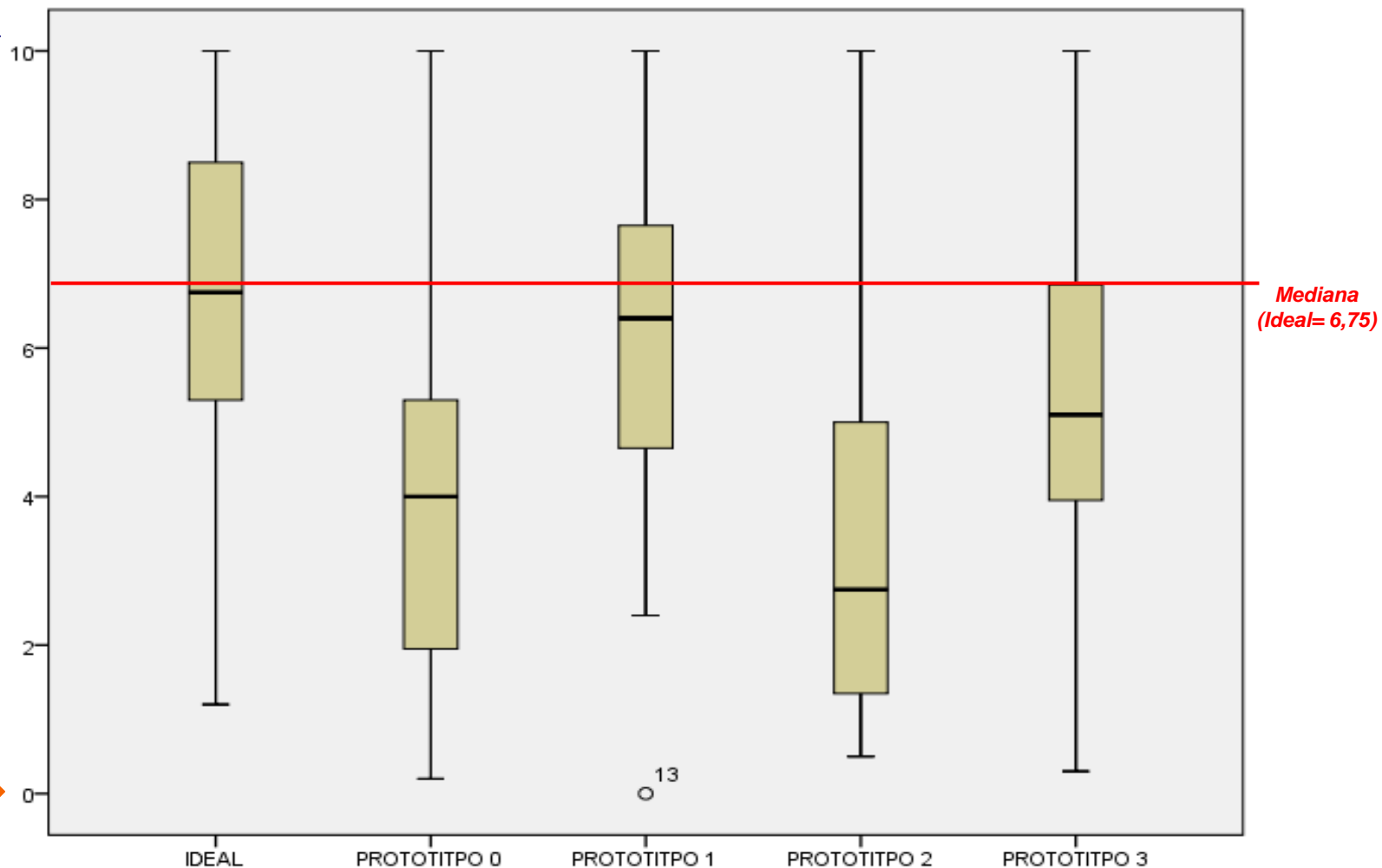
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



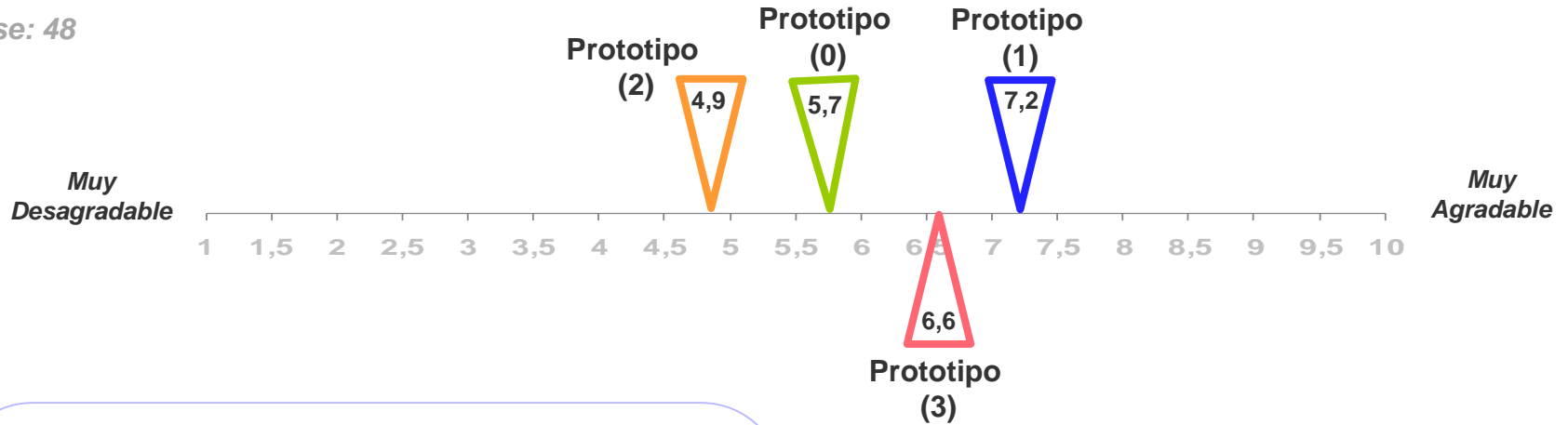
La intensidad del olor de los Prototipos (1) y (3) es la que más se acerca a la intensidad de olor ideal de una arepita de queso frita.

Muy Fuerte

Muy débil




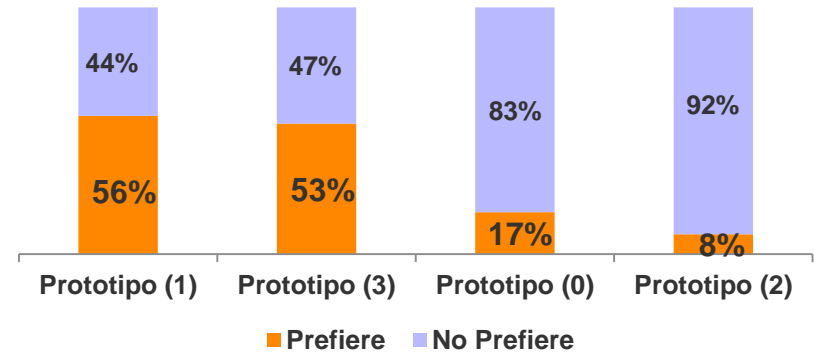
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 25 | 2 | 31 |
| Prototipo (1) | | | 27 | 6 |
| Prototipo (2) | | | | 33 |
| Prototipo (3) | | | | |

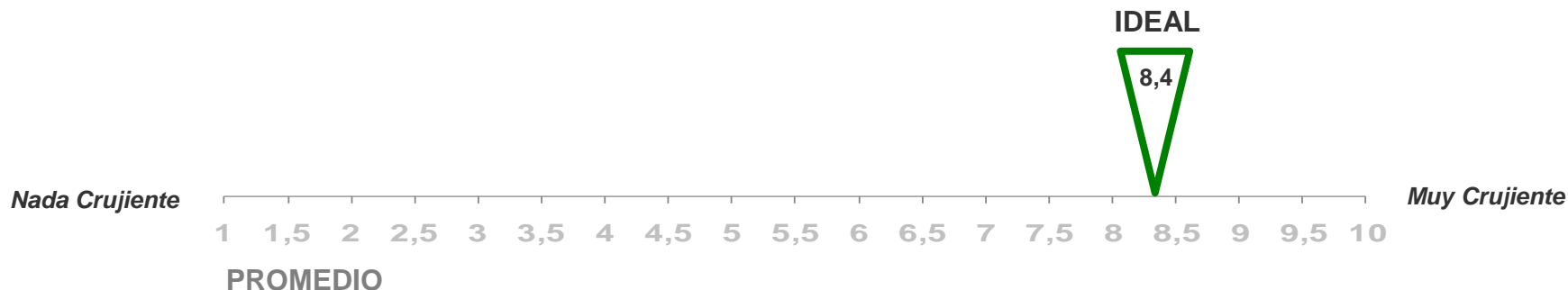
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El olor del Prototipo (1) es el que recaba mayor porcentaje de preferencia por ser el mas agradable muy seguido por el Prototipo (3).

P38 En relación a lo crujiente de la concha al morder la arepita FRITAS indique por favor ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?
 P39 ¿Por qué para usted ese es el crujiente ideal de la concha?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

25,00%

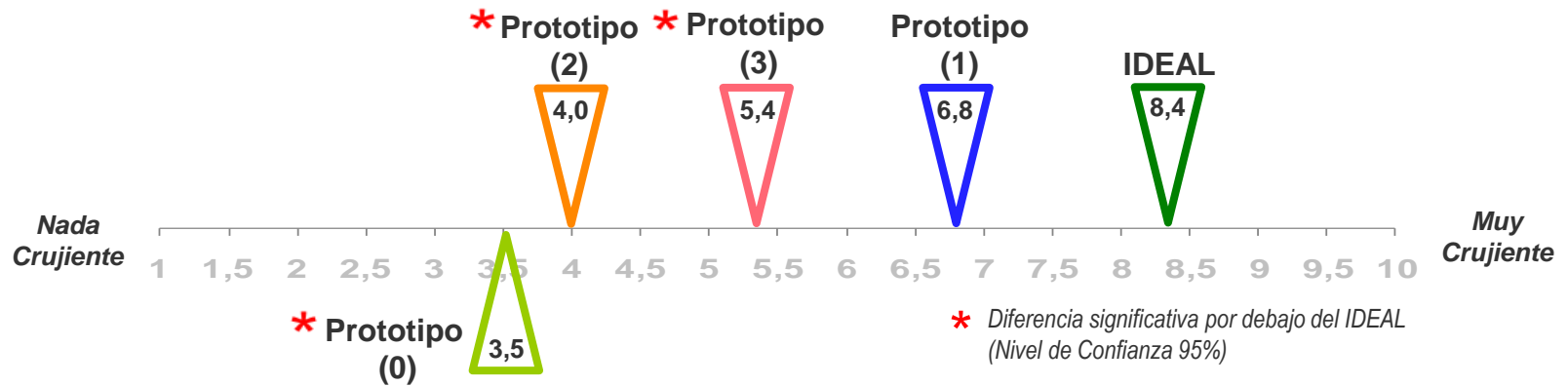
| | |
|---|-----|
| Es más agradable/ es mas atractivo al paladar | 36% |
| Termino medio adecuado | 14% |
| Bien cocida/ buena cocción/ nivel adecuado de fritura | 9% |
| Es más provocativo/ es apetitoso | 9% |
| Así son las arepas fritas | 9% |

Top 4 Boxes

75,00%


| | |
|---|-----|
| Por su textura/ textura adecuada | 24% |
| Lo crujiente le da mas sabor | 22% |
| Es más agradable/ es mas atractivo al paladar | 19% |
| Me gusta el sonido de lo crujiente | 14% |
| Porque queda bien tostado/ bien dorado | 11% |

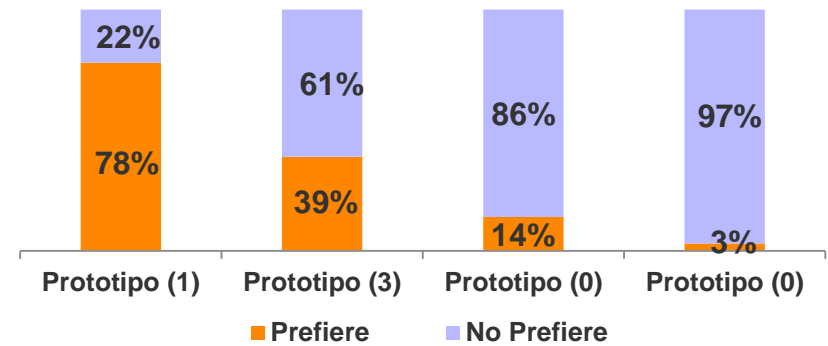
Base: 48



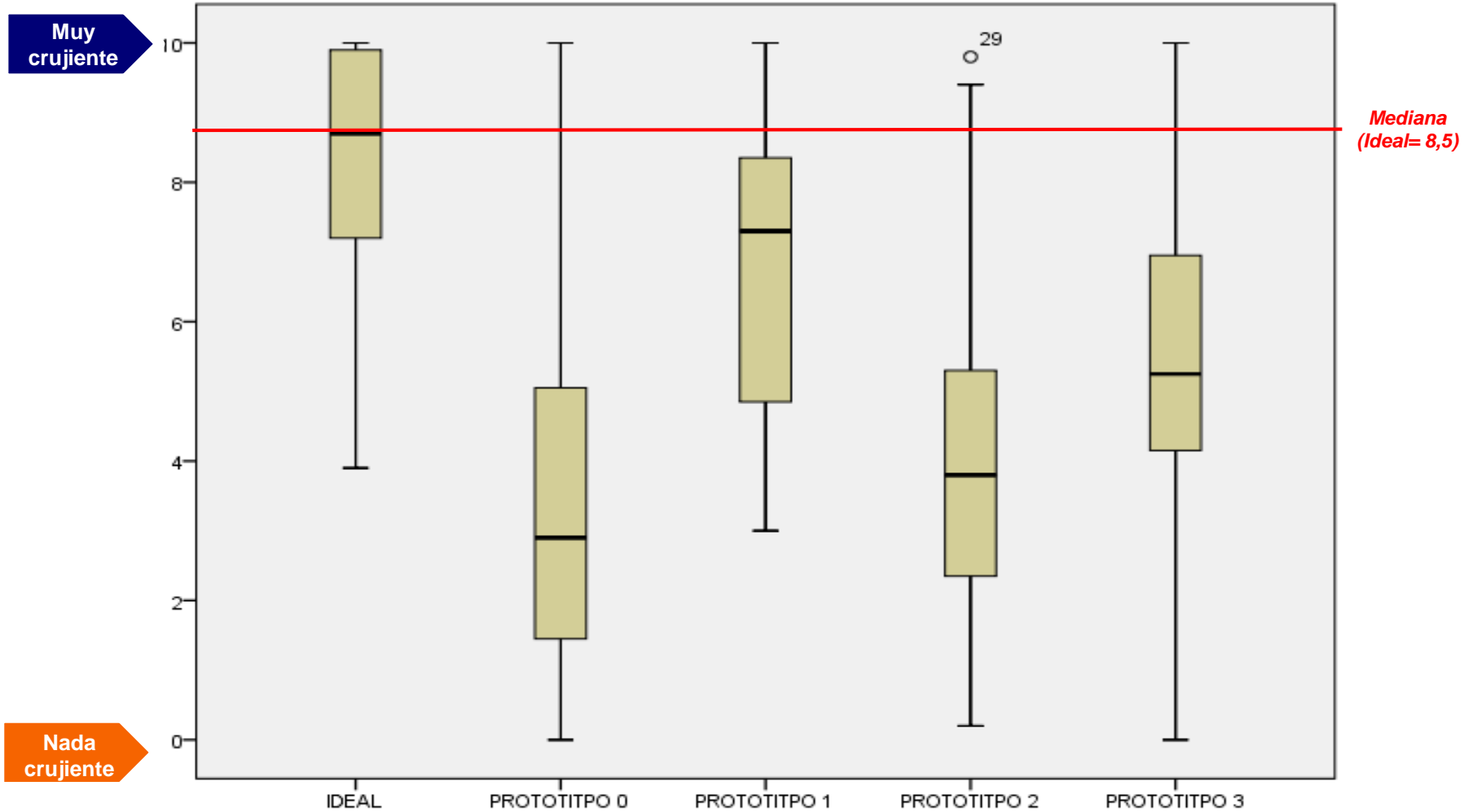
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 41 | 0 | 25 |
| Prototipo (1) | | | 41 | 16 |
| Prototipo (2) | | | | 25 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

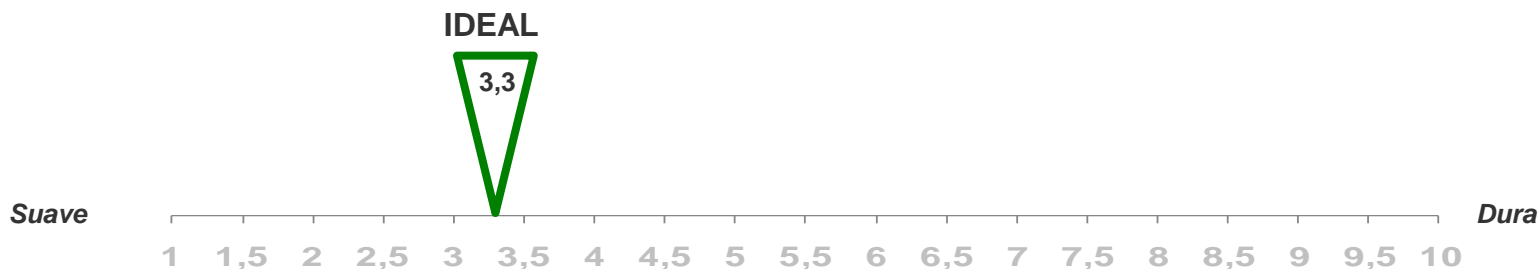


El Prototipo (1) destaca de manera relevante por tener la crocancia de la cocha de la arepita mas cercana al ideal , obteniendo la mayor preferencia .



P40 Y en relación a la suavidad de la masa. ¿Cuál es la suavidad ideal de la masa al morder la arepita FRITAS para usted entre estos dos extremos?
 P41 ¿Por qué para usted esa es la suavidad ideal de la masa al morder la arepita?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

| 47,92% | |
|---|-----|
| La masa debe estar suave/ masa suave | 26% |
| No lastima el paladar al morder/ no maltrata al comer | 23% |
| Buena textura/ consistencia ideal | 16% |
| Permite degustar mejor el producto/ fácil de saborear | 10% |
| Son más ricas/ apetitosas/ buen sabor | 10% |

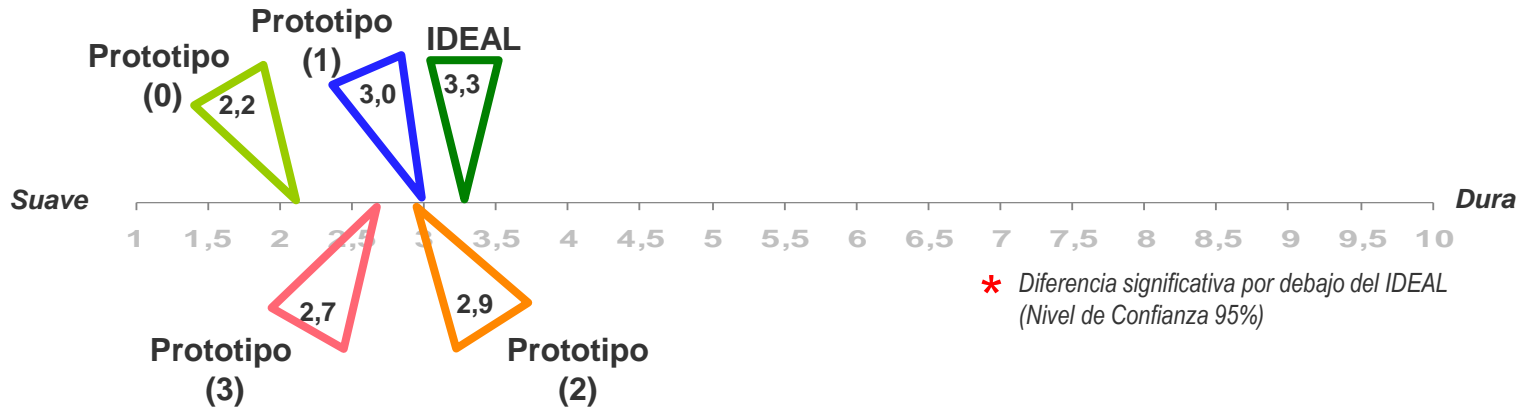
Medium Boxes

| 45,83% | |
|---|-----|
| No lastima el paladar al morder/ no maltrata al comer | 32% |
| La masa debe estar suave/ masa suave | 17% |
| Buena textura/ consistencia ideal | 17% |
| Permite degustar mejor el producto/ fácil de saborear | 14% |
| Es de calidad/ es buen producto/ son buenas | 10% |

Top 4 Boxes

| 6,25% | |
|---|-----|
| Masa fresca/ no esta vencida | 29% |
| La masa debe estar suave/ masa suave | 14% |
| Permite degustar mejor el producto/ fácil de saborear | 14% |
| Son más ricas/ apetitosas/ buen sabor | 14% |
| Es de calidad/ es buen producto/ son buenas | 14% |

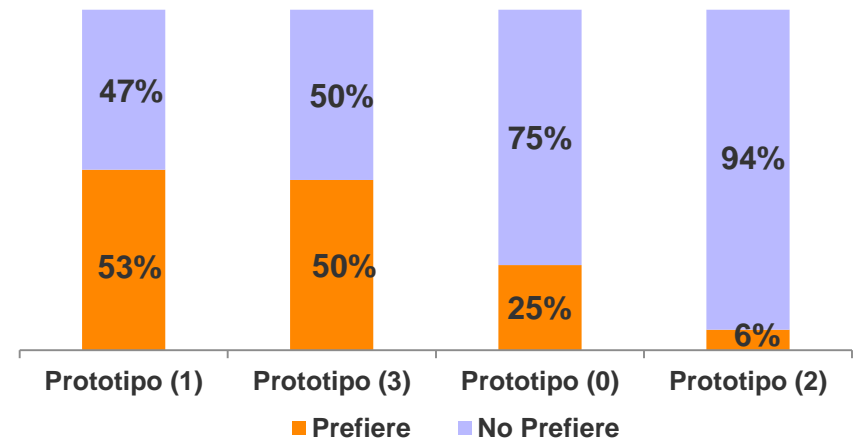
Base: 48



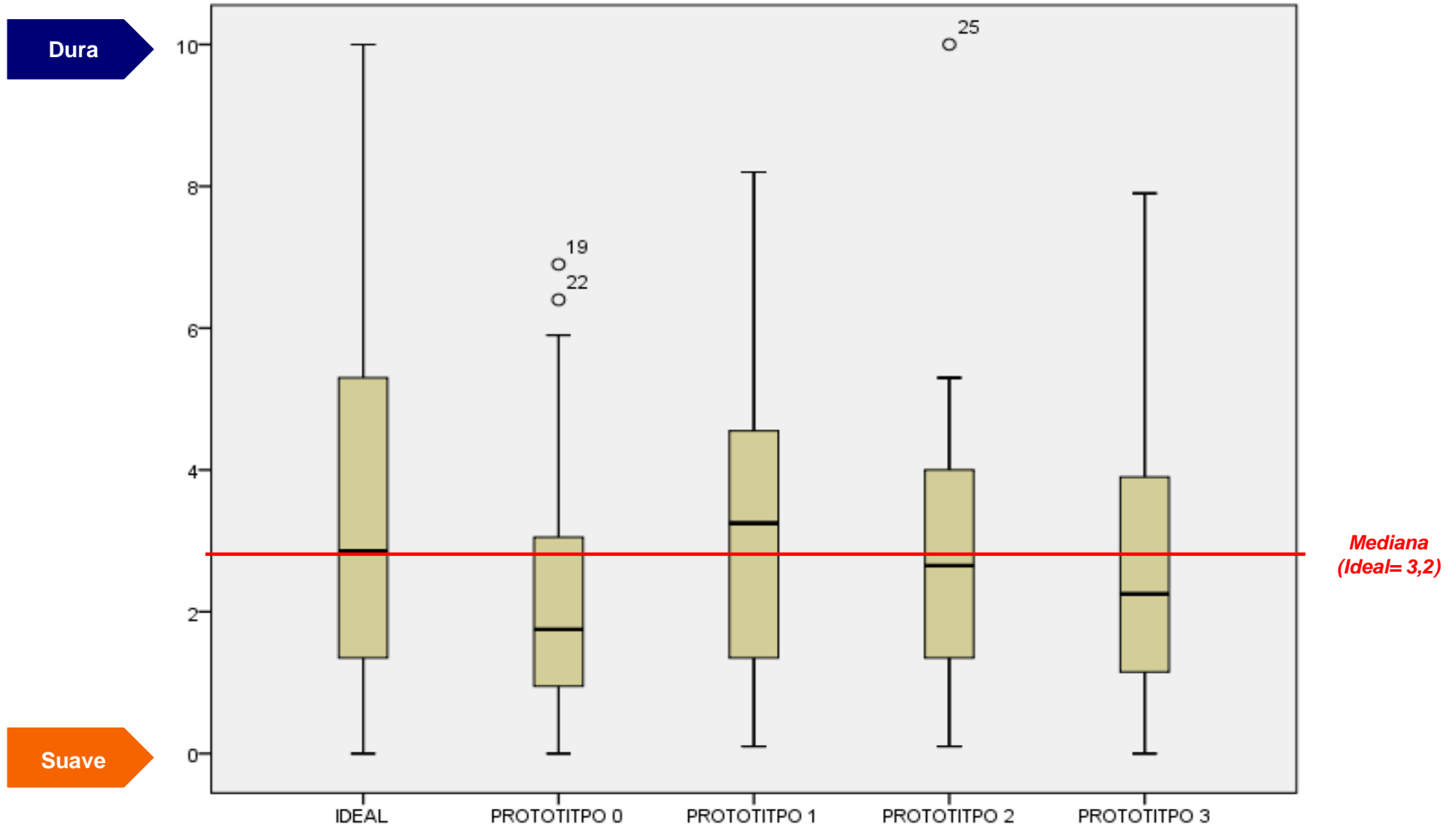
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 24 | 13 | 8 |
| Prototipo (1) | | | 11 | 16 |
| Prototipo (2) | | | | 5 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

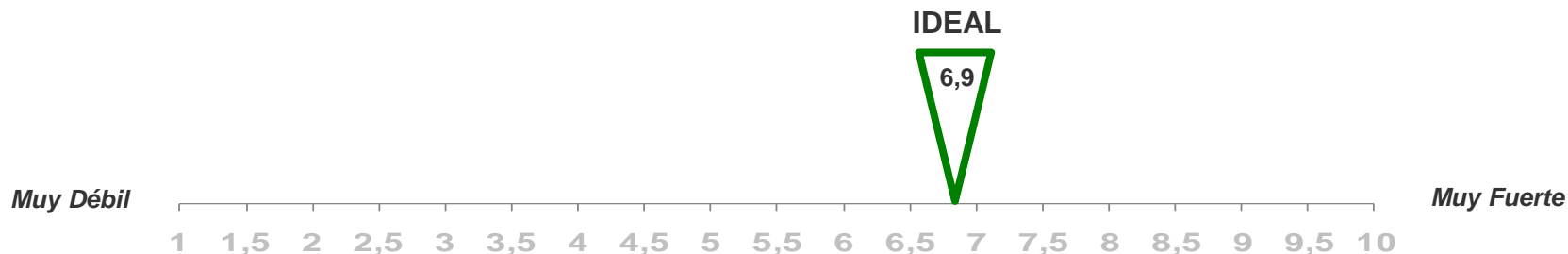


Los Prototipo (1) y (2) presentan el nivel de suavidad de la masa mas cercano al ideal , siendo estos dos prototipos los de más alta preferencia.



P42 En relación a la intensidad del sabor a queso, indique por favor ¿Cuál es la intensidad del sabor a queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P43 ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor a queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

| 4,10% | |
|--|-----|
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso/ intensidad de queso | 33% |
| Porque se siente crujiente | 33% |
| No soy fanático del queso | 33% |
| | |
| | |

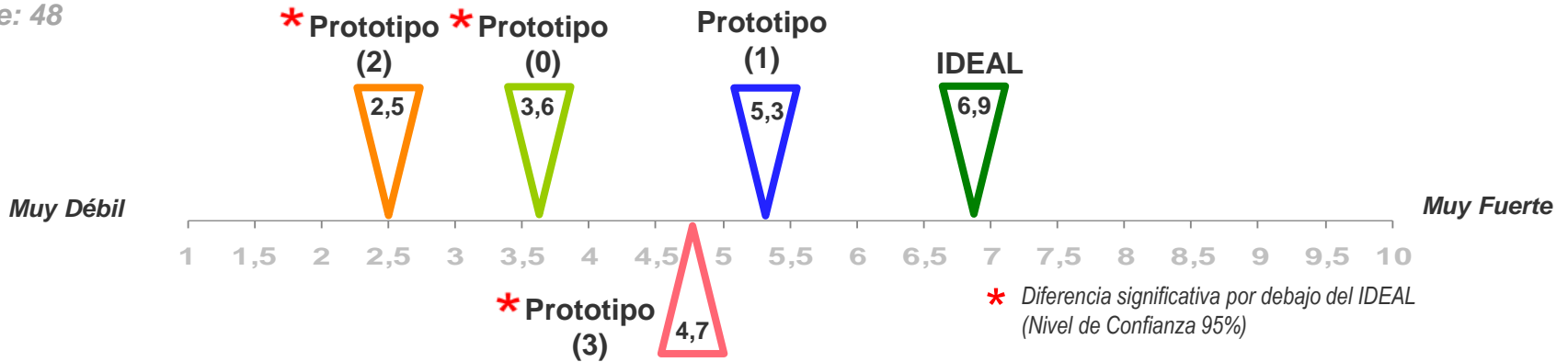
Medium Boxes

| 54,10% | |
|--|-----|
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso/ intensidad de queso | 21% |
| Es mas agradable/ mas atractivo al paladar/ llama la atención | 18% |
| Se siente el sabor del queso | 12% |
| Sabor ideal/ sabor termino medio | 12% |
| Me encanta el sabor del queso/ me gusta el queso | 9% |

Top 4 Boxes

| 45,83% | |
|--|-----|
| Si la arepa es de queso debe tener sabor a queso | 28% |
| Se siente el sabor del queso | 22% |
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso/ intensidad de queso | 19% |
| Me encanta el sabor del queso/ me gusta el queso | 14% |
| Me gusta sentir el sabor del queso y la masa | 11% |

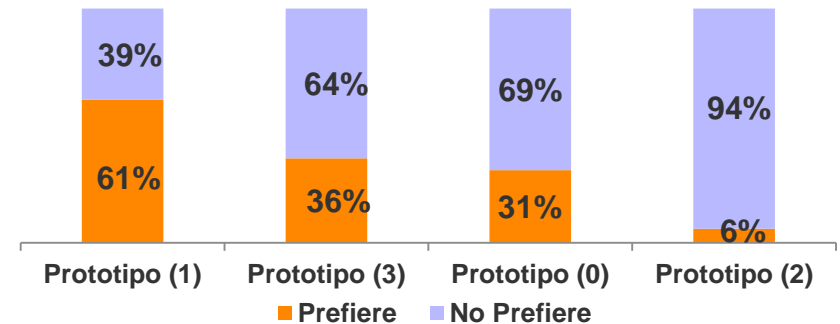
Base: 48



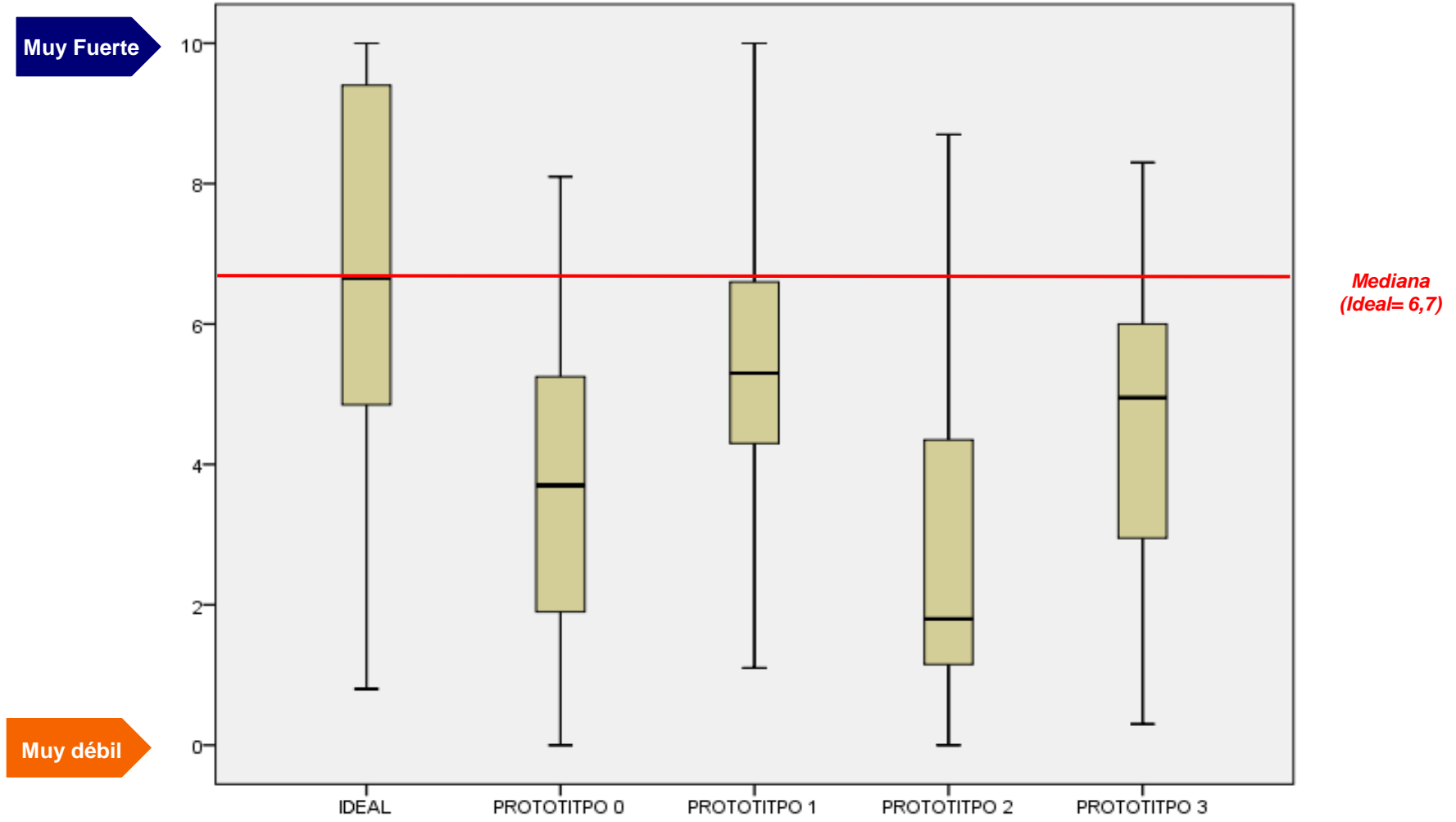
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 26 | 21 | 13 |
| Prototipo (1) | | | 47 | 13 |
| Prototipo (2) | | | | 34 |
| Prototipo (3) | | | | |

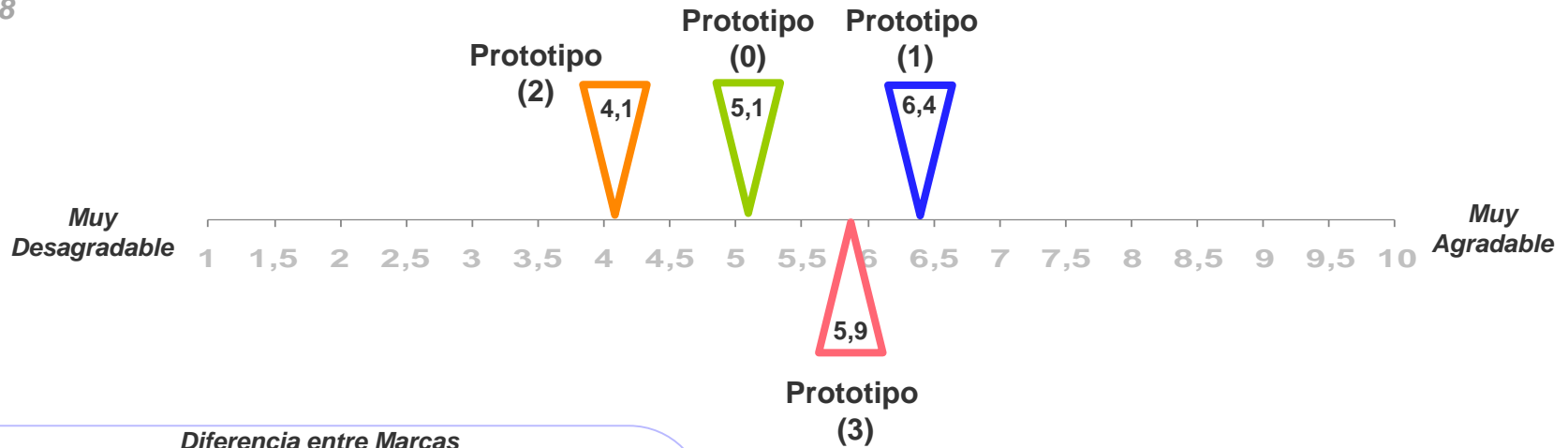
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) es el preferido en cuanto a la intensidad del queso, le sigue el Prototipo (3), caso contrario ocurre con el Prototipo (2) el cual obtuvo las mas baja preferencia.




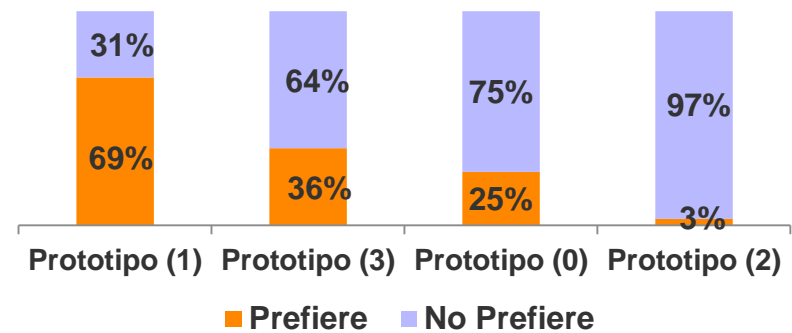
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 16 | 20 | 8 |
| Prototipo (1) | | | 36 | 8 |
| Prototipo (2) | | | | 28 |
| Prototipo (3) | | | | |

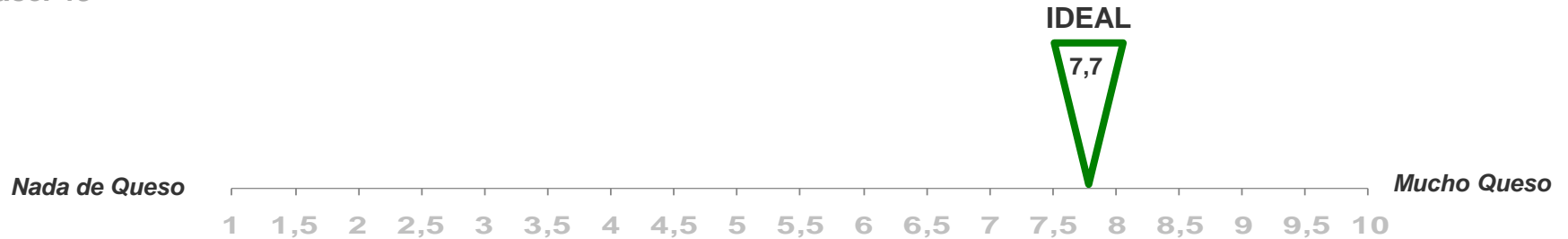
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta el sabor mas agradable con la mayor preferencia de manera significativa

P44 En relación a la cantidad de queso, indique por favor ¿Cuál es la cantidad de queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P45 ¿Por qué para usted esa es la cantidad de queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,08%

| | |
|--|------|
| Porque el queso no es una opción para mi al rellenar una arepa | 100% |
|--|------|

Medium Boxes

31,25%

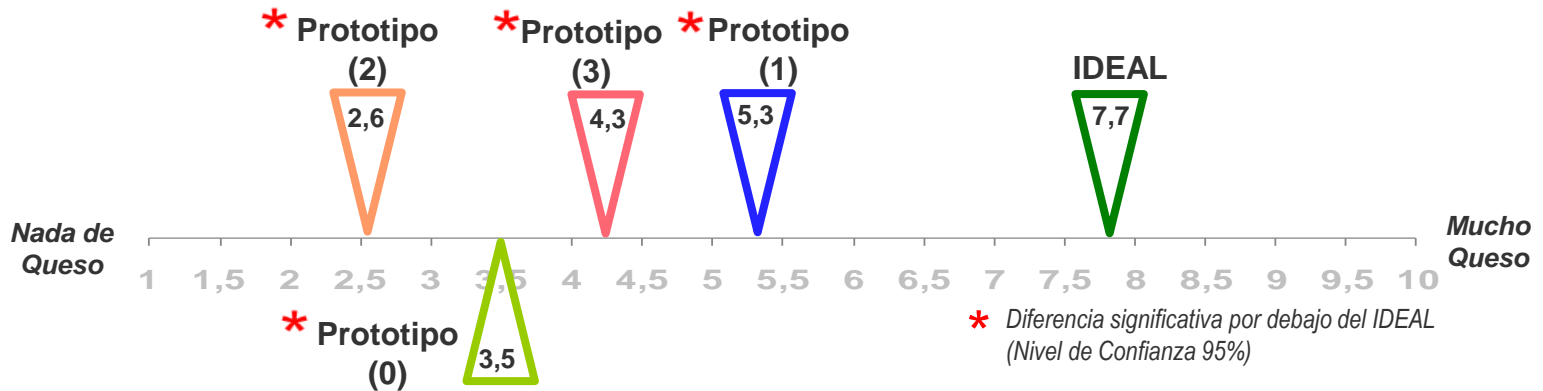
| | |
|---|-----|
| Para que se le sienta bien el sabor a queso/ resalte el sabor del queso | 19% |
| Me encanta que tengo mucho queso/ full queso/ intensidad de queso | 19% |
| Termino medio/ cantidad ideal | 19% |
| El queso me encanta/ el queso es rico/ me gusta el sabor del queso | 10% |
| Si la arepa es de queso debe tener queso | 10% |

Top 4 Boxes

66,67%


| | |
|---|-----|
| Me encanta que tengo mucho queso/ full queso/ intensidad de queso | 30% |
| El queso me encanta/ el queso es rico/ me gusta el sabor del queso | 18% |
| Me gusta como se derrite el queso | 14% |
| Para que se le sienta bien el sabor a queso/ resalte el sabor del queso | 9% |
| Es agradable/ es atractivo al paladar | 7% |

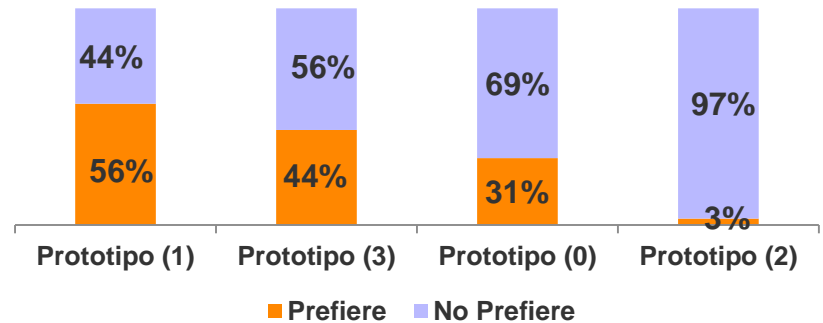
Base: 48



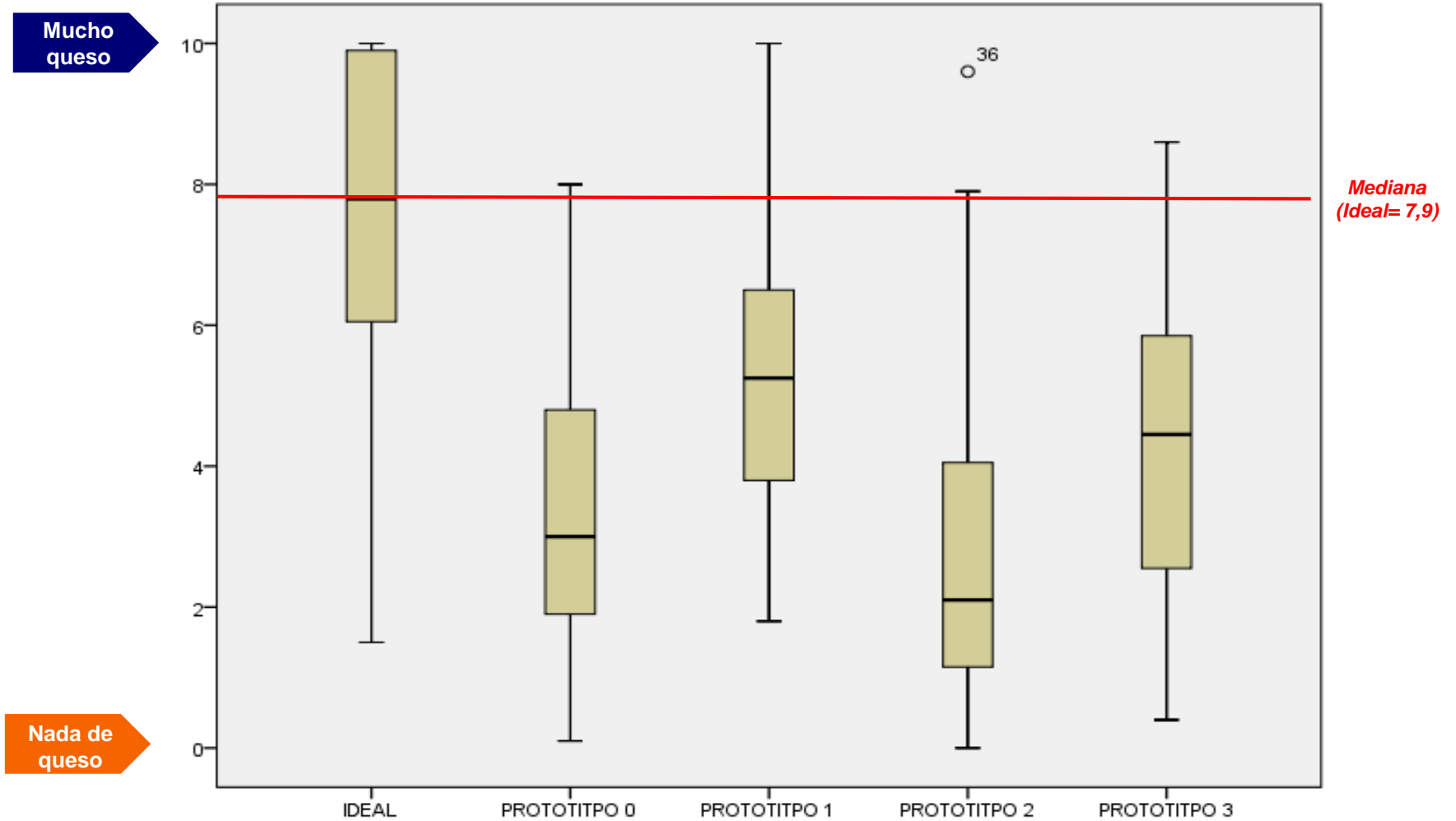
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 31 | 17 | 14 |
| Prototipo (1) | | | 48 | 17 |
| Prototipo (2) | | | | 31 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

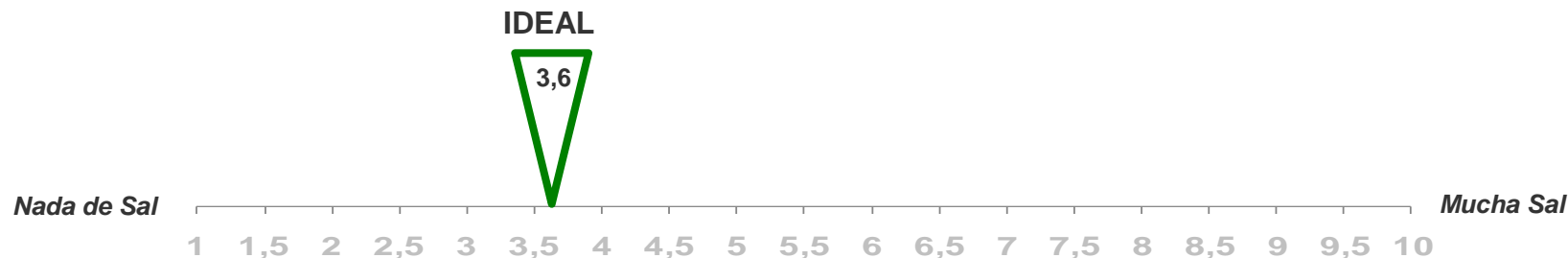


La cantidad de queso de todos los prototipos es mas baja que la cantidad ideal esperada, sin embargo el Prototipo (1) obtuvo la mayor preferencia.



P46 En relación al nivel de sal, indique por favor ¿Cuál es el nivel de sal ideal para usted entre estos dos extremos?
 P47 ¿Por qué para usted ese es el nivel de sal ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

41,60%

| | |
|--|------------|
| <i>Es importante que no quede salado/ poca sal</i> | 41% |
| <i>El queso ya tiene sal/ el queso ya es salado</i> | 28% |
| <i>Debe tener nivel de sal moderado/ termino medio</i> | 13% |
| <i>Por salud/ es mas saludable</i> | 9% |
| <i>Se disfruta mejor el sabor del producto</i> | 9% |

Medium Boxes

54,20%

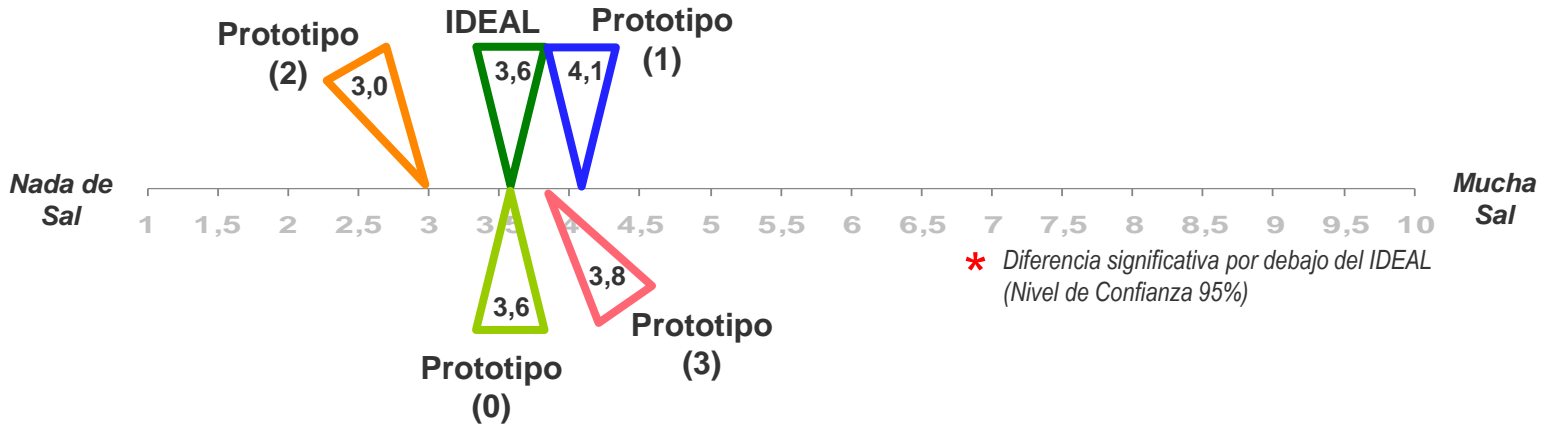
| | |
|---|------------|
| <i>El queso ya tiene sal/ el queso ya es salado</i> | 29% |
| <i>Es importante que no quede salado/ poca sal</i> | 26% |
| <i>El queso ya tiene sal/ el queso ya es salado</i> | 23% |
| <i>Por salud/ es mas saludable</i> | 10% |
| <i>Se disfruta mejor el sabor del producto</i> | 10% |

Top 4 Boxes

4,20%

| | |
|--|------------|
| <i>El queso ya tiene sal/ el queso ya es salado</i> | 25% |
| <i>Debe tener nivel de sal moderado/ termino medio</i> | 25% |
| <i>Es importante que no quede salado/ poca sal</i> | 25% |
| <i>Por salud/ es mas saludable</i> | 25% |

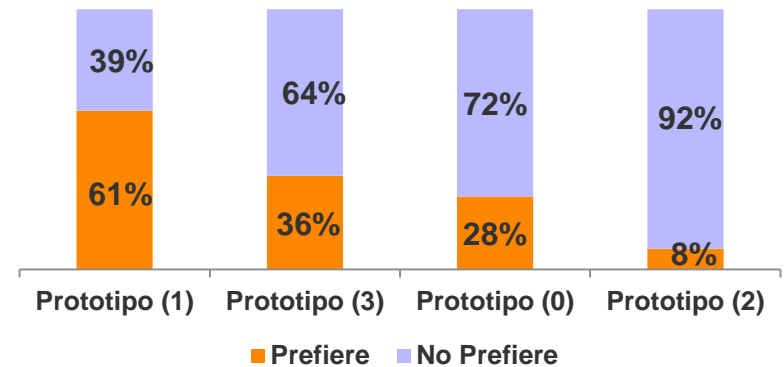
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

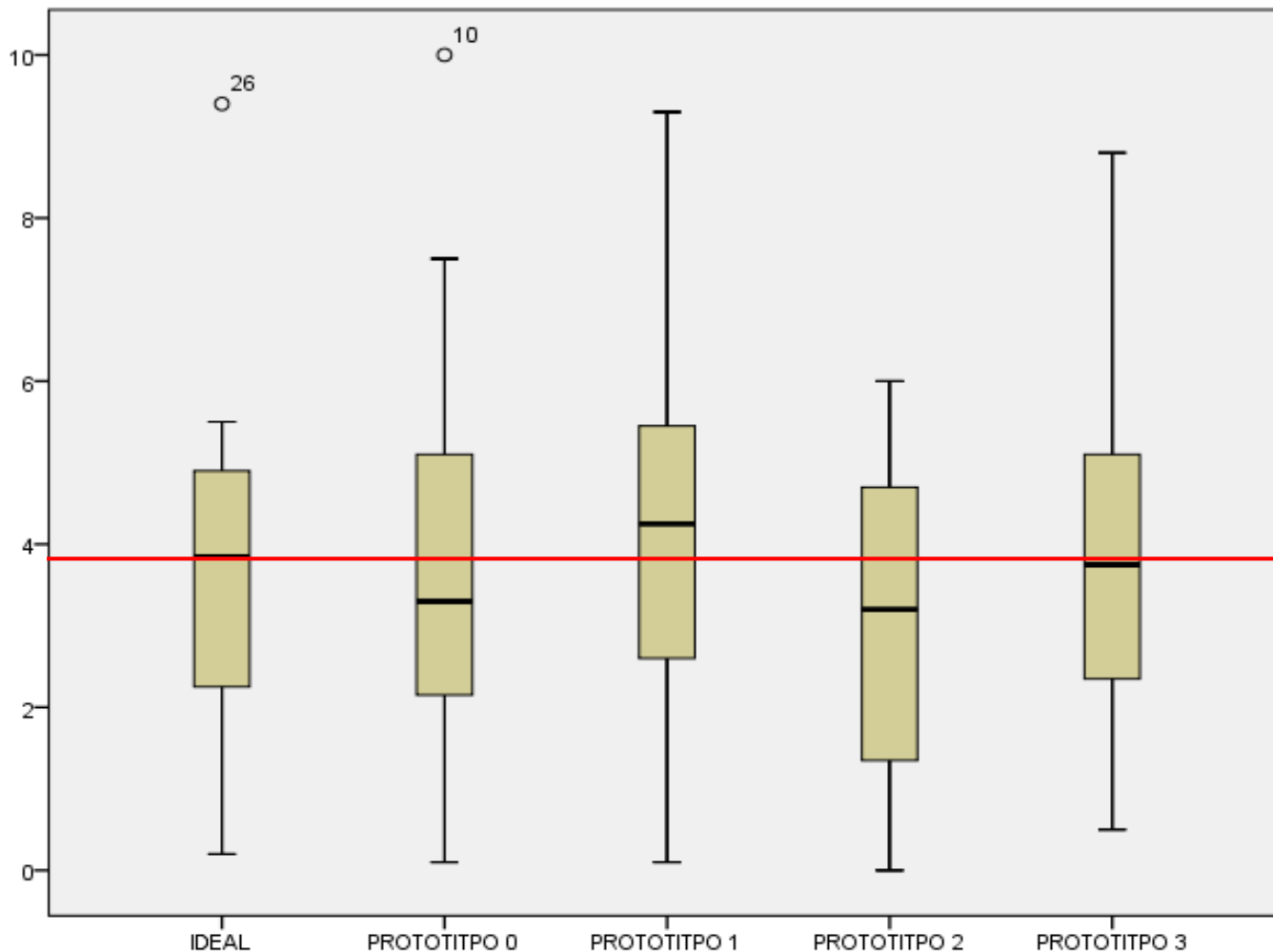
| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 4 | 15 | 2 |
| Prototipo (1) | | | 19 | 6 |
| Prototipo (2) | | | | 13 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta un nivel de sal mayor al ideal, sin embargo tiene mayor nivel de preferencia. Mientras que el Prototipo (2) es el que menos nivel de sal presenta.

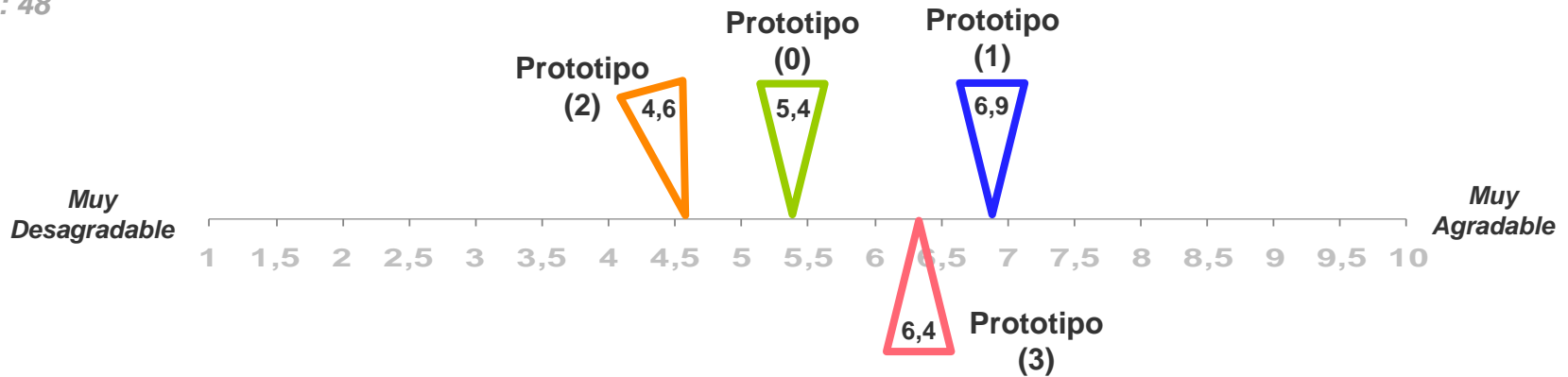
Mucha sal



Mediana
(Ideal= 3,85)

Nada de sal

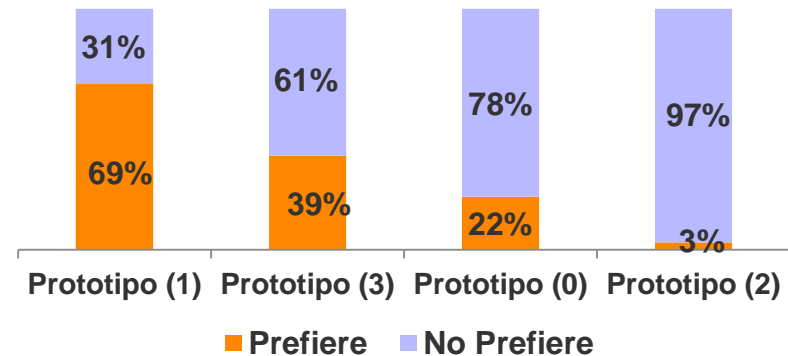
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 22 | 16 | 16 |
| Prototipo (1) | | | 38 | 6 |
| Prototipo (2) | | | | 32 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El sabor del Prototipo (1) y (3) es el mas agradable , sin embargo el prototipo (1) tiene la mayor preferencia .

P77. Luego de haber evaluado estas muestras de arepitas de queso congeladas listas para cocinar quisiera que me indicara en qué momentos u ocasiones usted las consumiría.

Base: 48

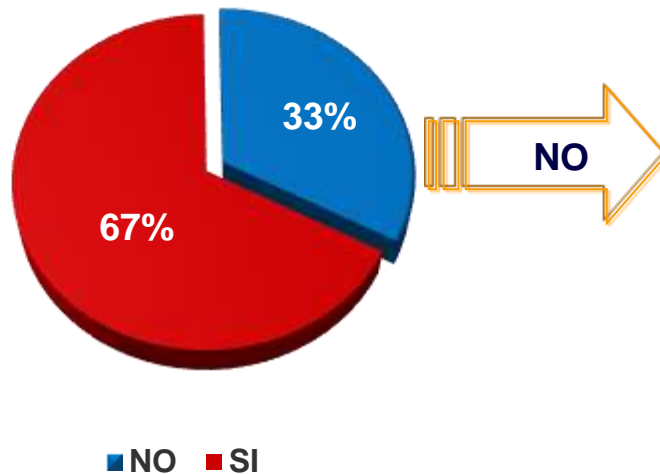


P78. Luego de haber observado y probado las muestras de hoy y tomando en cuenta la ocasión de consumo que usted acaba de mencionar
 ¿Sigue siendo este el tamaño ideal para este tipo de producto?

P79. ¿Cuál sería el nuevo tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que le estoy mostrando.

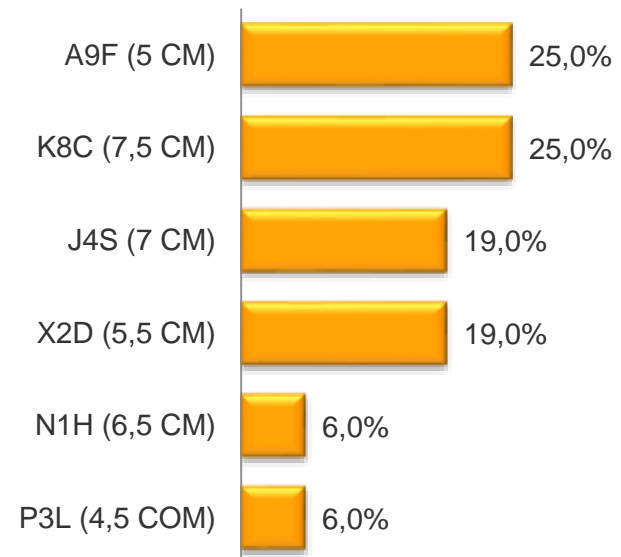
Base: 48

¿Sigue siendo este el tamaño ideal para este tipo de producto?



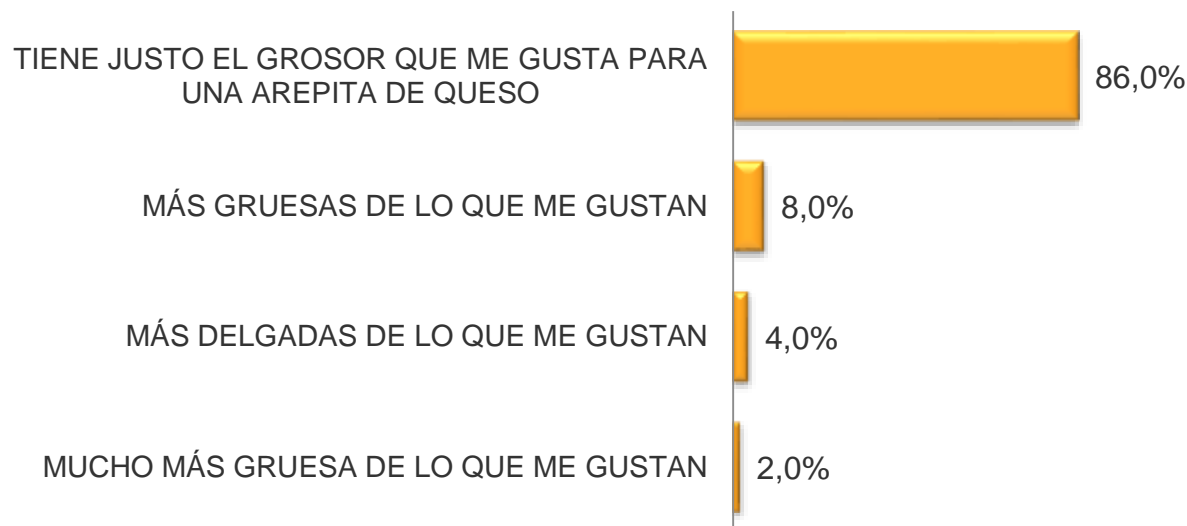
¿Tamaño ideal después de probar la muestra?


Base: 16



P80. Y ya para finalizar, pensando en una arepita de queso congelada lista para cocinar, indique por favor utilizando la siguiente escala que le pareció en general el grosor de las muestras que evaluó hoy.

Base: 48





**Evaluación Sensorial
Arepitas de Queso-Horneadas**

| Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 |
|------------------|--|---|---|
| Patrón AP España | Modificación del patrón: +10% de queso Y -20% De Sal, Tamaño: 5 cm | Modificación del patrón: -20% de queso; Tamaño : 4 cm | Modificación del patrón: -10% de sal; Tamaño 5,5 cm |

Evaluación Sensorial Congeladas (Etapa 1)



Arepita de Queso Congelada (Etapa 1)

Más
Importante

| | | |
|---|---|-------|
| 1 | El tamaño de la arepita | 37,9% |
| 2 | El color de la arepita congelada | 31,6% |
| 3 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 30,5% |

Menos
Importante

Base: 48

Arepita de Queso Horneada (Etapa 2)

Más
Importante

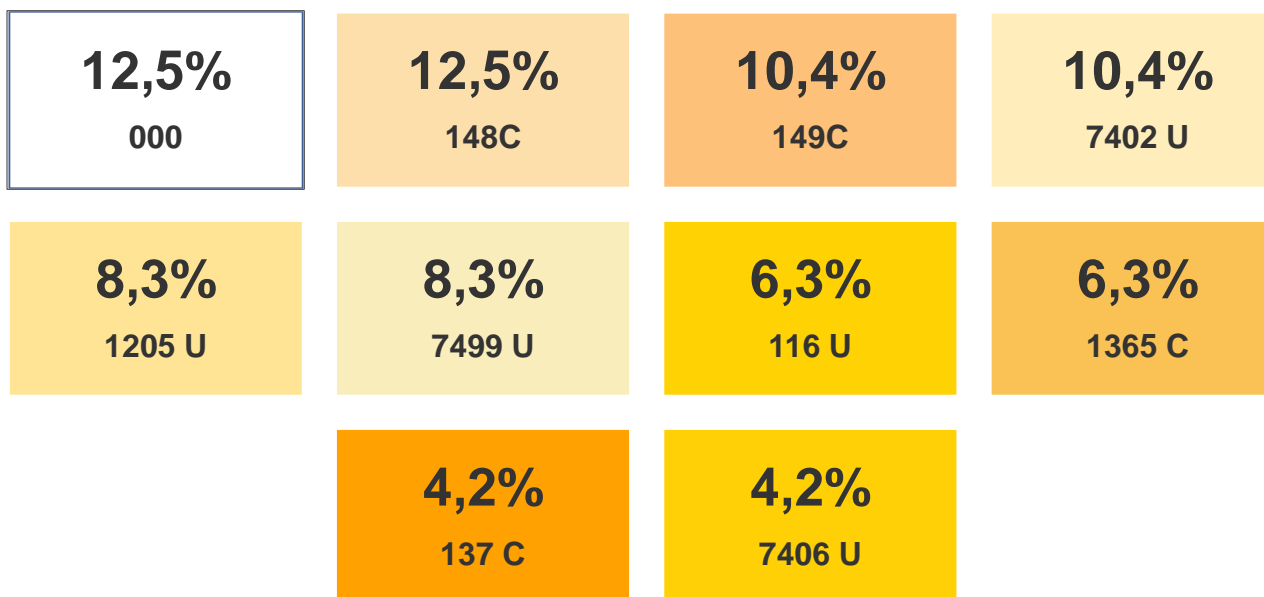
| | | |
|----|---|-------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 16,9% |
| 2 | El sabor a queso (muy desagradable-muy agradable) | 10,8% |
| 3 | El color de la arepita | 9,8% |
| 4 | La cantidad de queso (nada – mucho) | 9,2% |
| 5 | La suavidad de la masa al morderla (suave – dura) | 8,9% |
| 6 | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 8,7% |
| 7 | El sabor en general (muy desagradable-muy agradable) | 8,6% |
| 8 | El olor en general (muy desagradable-muy agradable) | 7,9% |
| 9 | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 6,9% |
| 10 | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 6,2% |
| 11 | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 6,1% |

Menos
Importante

P1. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

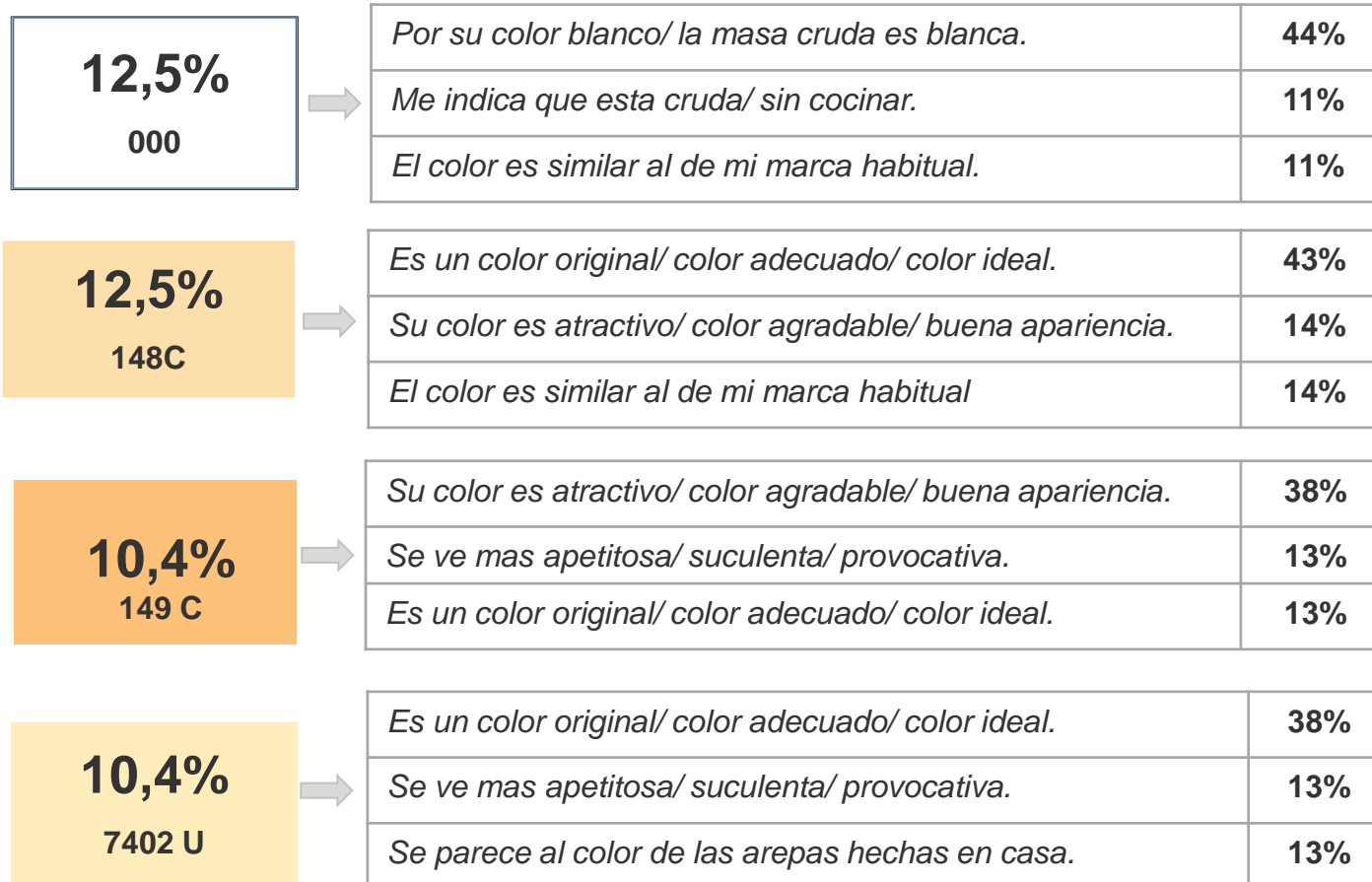
Base: 48

Top 10



P2 ¿ Escribe las razones por las que usted indica que este es el color ideal, ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48



P3/P4/P5 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta.

Base: 48

| Prototipo (0) | | Prototipo (1) | | Prototipo (2) | | Prototipo (3) | |
|----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------------|-----------------|---------------------|-----------------|
| 33,3% 7499 U | 22,2% 7402 U | 30,6% 7402 U | 11,1% 7499 U | 36,1% 7499 U | 33,3% 7402 U | 33,3% 7402 U | 22,2% 7499 U |
| 16,7% 000 | 8,3% 7401 U | 8,3% 127 U | 8,3% 1345 U | 22,2% 000 | 2,8% 136 C | 8,3% 1345 U | 5,6% 1205 U |
| 5,6% 1205 U | 5,6% 148 C | 8,3% 7401 U | 5,6% 134 U | 2,8% 148 C | 2,8% 7403 C | 5,6% 155 C | 5,6% 7401 U |
| 2,8% 128 U | 2,8% 134 U | 5,6% 148 C | 5,6% 149 C | | | 2,8% 000 | 2,8% 113 U |
| 2,8% 155 C | | 5,8% 1205 C | 2,8% 1225 U | | | 2,8% 137 C | 2,8% 148 C |

IDEAL

12,5%
000

12,5%
148C

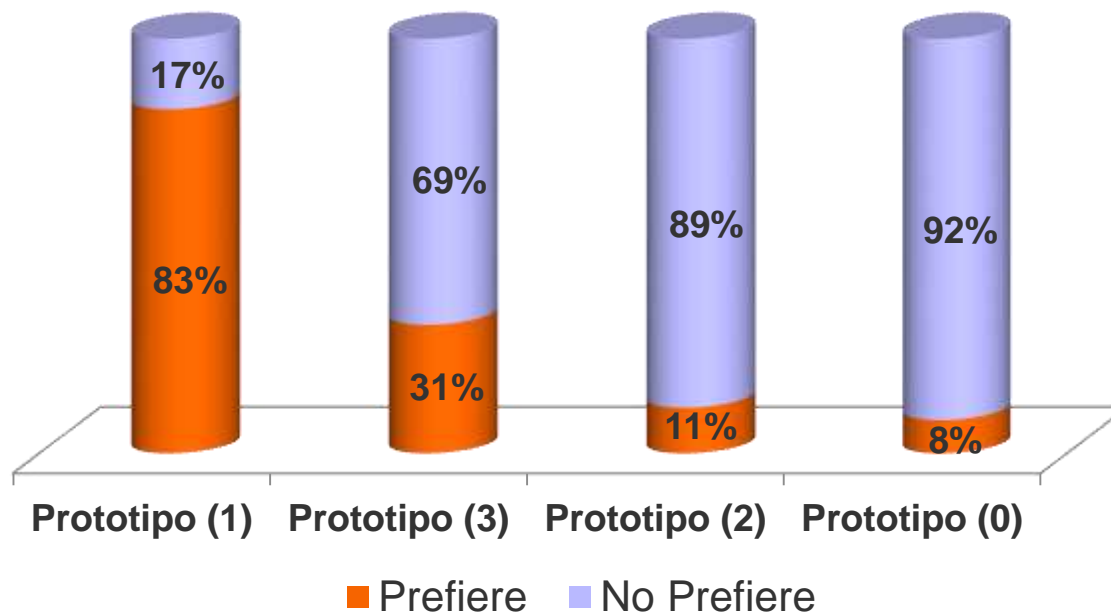
10,4%
149 C

10,4%
7402 U

La mayoría de los prototipos evaluados asocian al color 000 , considerado como el ideal.

P.6 Elija el código de su muestra preferida en cuanto a color de la arepita de queso CONGELADA lista para cocinar.

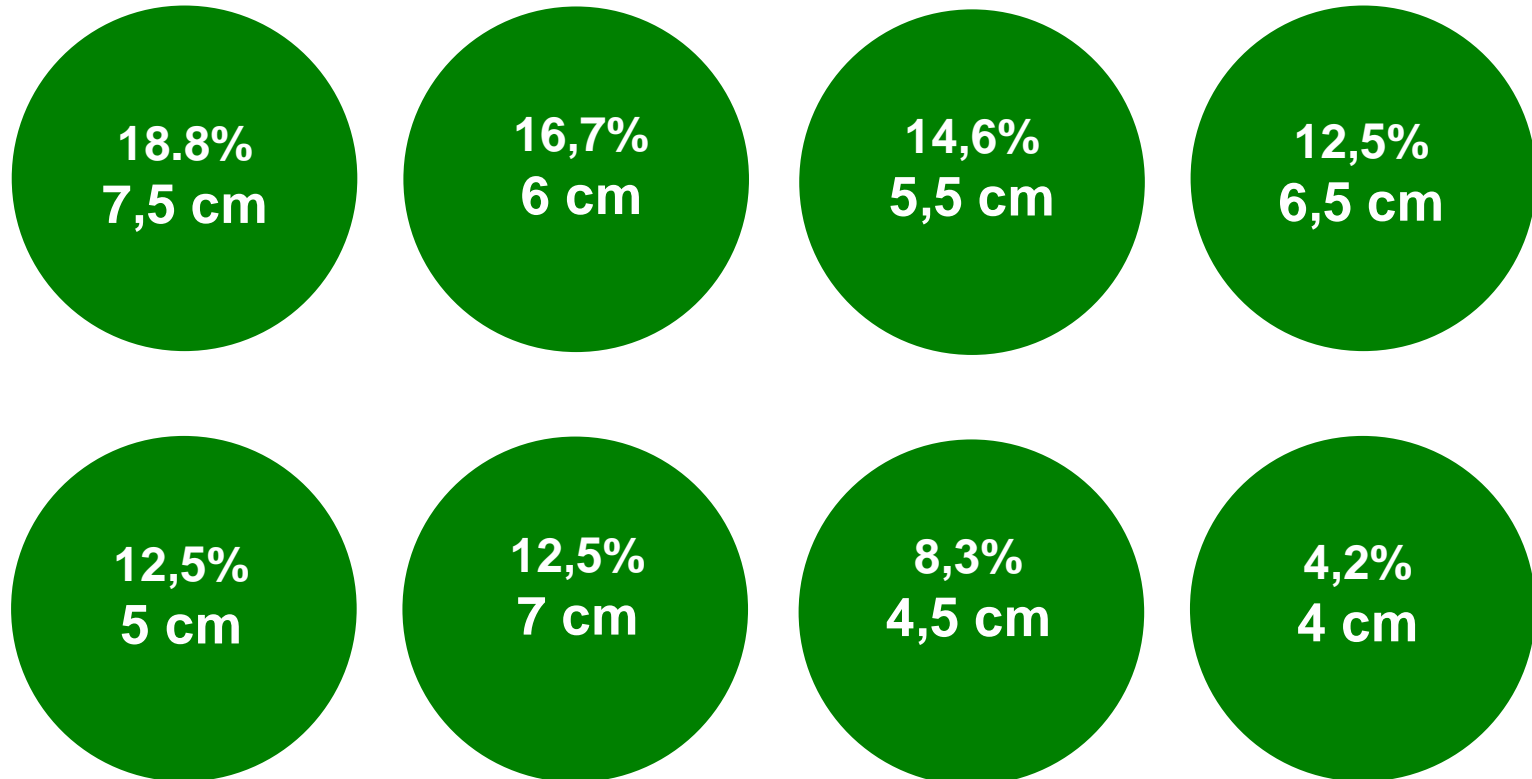
Base: 36



El color del Prototipo (1) tiene la mayor preferencia

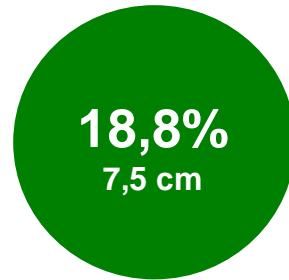
P7 Indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?

Base: 48

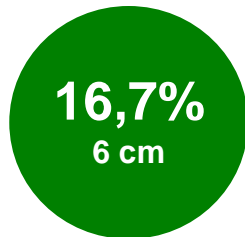


P7 Indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?
 P8 ¿Por qué para usted ese es el tamaño ideal?

Base: 48



| | |
|--|------------|
| <i>Buen tamaño para quedar satisfecho.</i> | 42% |
| <i>Es el tamaño perfecto para las meriendas/ tamaño ideal.</i> | 42% |
| <i>Si es grande no absorbe tanto aceite.</i> | 8% |



| | |
|--|------------|
| <i>Es el tamaño perfecto para las meriendas/ tamaño ideal.</i> | 38% |
| <i>Buen tamaño para quedar satisfecho.</i> | 31% |
| <i>Buen tamaño para rellenar.</i> | 8% |



| | |
|---|------------|
| <i>Es el tamaño perfecto para las meriendas/ tamaño ideal.</i> | 42% |
| <i>Buen tamaño para quedar satisfecho.</i> | 25% |
| <i>El tamaño es ideal para ofrecer en las fiestas/ se adapta para cualquier ocasión .</i> | 17% |

P9 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta .

Base: 48

Prototipo (0)

33%
5 cm

33%
5,5 cm

14%
4,5 cm

8%
6 cm

6%
4 cm

Prototipo (1)

42%
5 cm

28%
4,5 cm

18%
5,5 cm

6%
3,5 cm

6%
4 cm

Prototipo (2)

53%
4 cm

28%
3,5 cm

11%
4,5 cm

8%
5 cm

Prototipo (3)

39%
5,5 cm

33%
5 cm

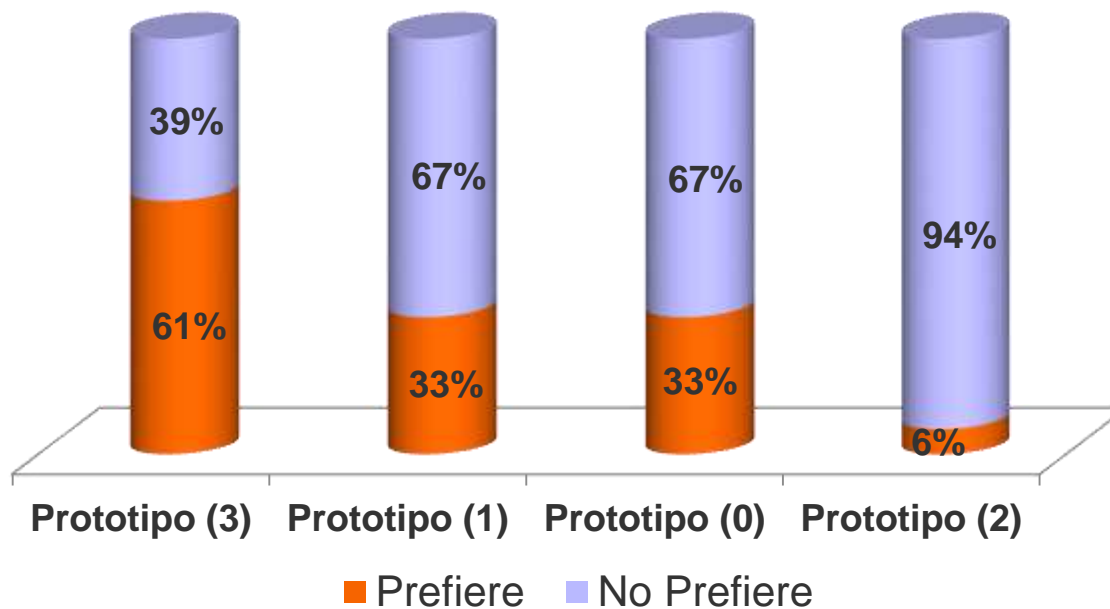
17%
6 cm

6%
4 cm

3%
3,5 cm

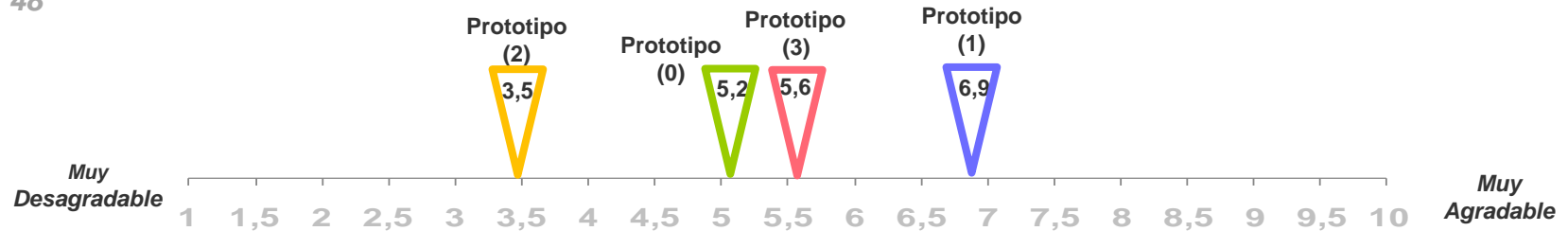
P12 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al tamaño de la arepita de queso congelada lista para cocinar

Base: 36



El Prototipo (3) es significativamente el preferido, al compararse con el resto de los prototipos.

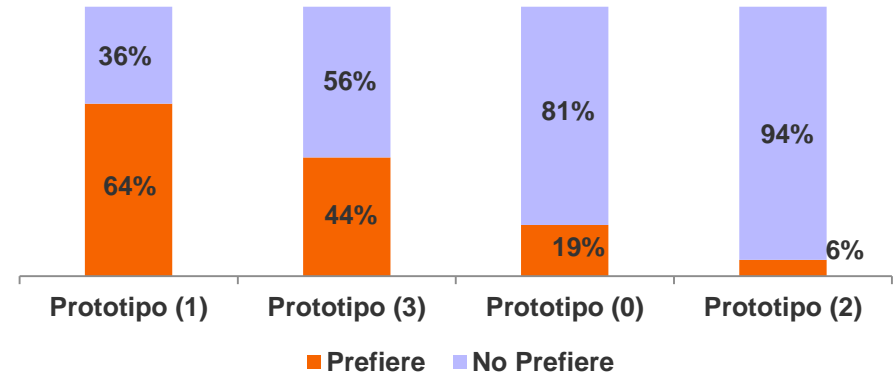
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 14 | 26 | 4 |
| Prototipo (1) | | | 40 | 10 |
| Prototipo (2) | | | | 30 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) es considerado como la muestra con apariencia más agradable, con una preferencia significativamente mayor con respecto al resto de los prototipos.

Evaluación Sensorial Horneadas (Etapa 2)



Arepita de Queso Horneada (Etapa 2)

Más
Importante



Top

| | | |
|----|---|--------------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 16,9% |
| 2 | El sabor a queso (muy desagradable-muy agradable) | 10,8% |
| 3 | El color de la arepita | 9,8% |
| 4 | La cantidad de queso (nada – mucho) | 9,2% |
| 5 | La suavidad de la masa al morderla (suave – dura) | 8,9% |
| 6 | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 8,7% |
| 7 | El sabor en general (muy desagradable-muy agradable) | 8,6% |
| 8 | El olor en general (muy desagradable-muy agradable) | 7,9% |
| 9 | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 6,9% |
| 10 | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 6,2% |
| 11 | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 6,1% |

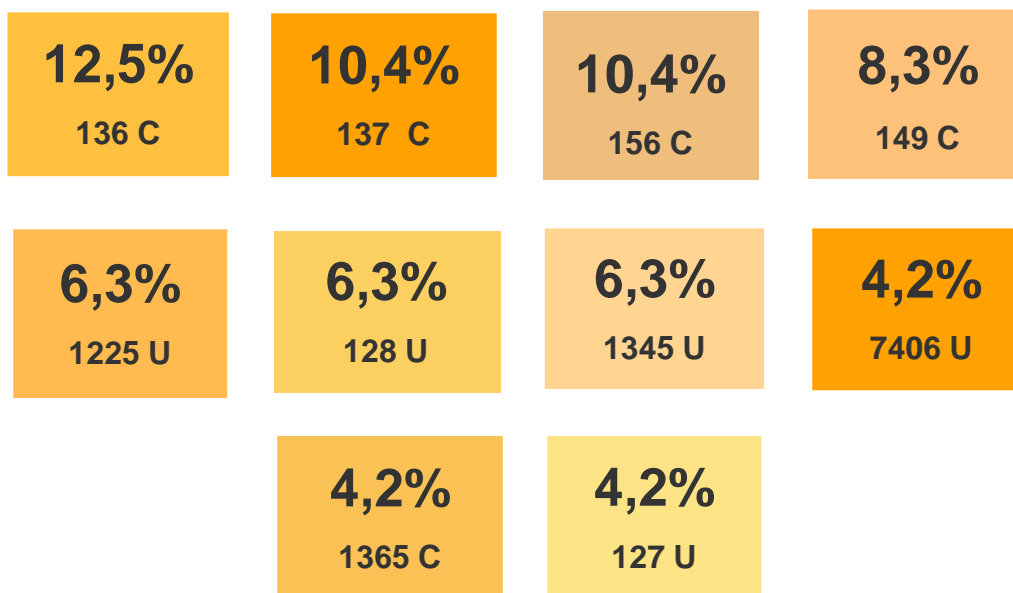
Menos
Importante

Base: 48

P18. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?

Base: 48

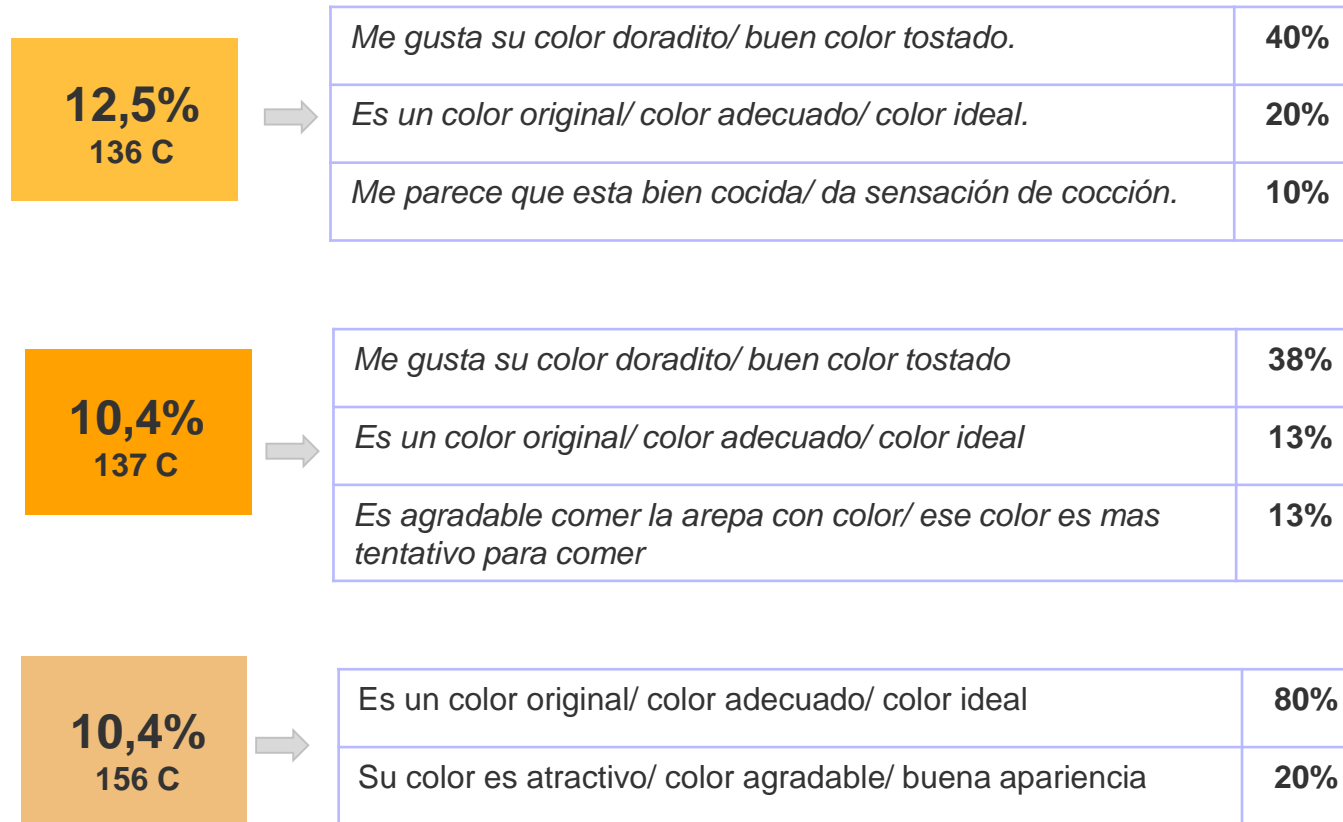
Top 10



P18. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?

P.19 ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48



P20/P21/P22 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

IDEAL

12,5%
136 C

10,4%
137 C

10,4%
156 C

Prototipo (0)

16,7%
7402 U

13,9%
1205 U

8,3 %
1215 U

8,3 %
7401 U

8,3 %
7403 U

8,3 %
7499 U

5,6 %
121 C

5,6 %
127 U

5,6 %
149 C

5,6 %
155 C

Prototipo (1)

16,7%
1225 U

11,1%
1365 C

8,3%
134 U

8,3%
1345 U

8,3%
135 U

8,3%
136 C

8,3%
137 C

5,6%
116 U

5,6%
1215 U

5,6%
129 U

Prototipo (2)

19,4%
1215 U

11,1%
7402 U

8,3%
134 U

8,3%
7401 U

5,6%
116 U

5,6%
1345 U

5,6%
136 C

5,6%
148 C

5,6%
7403 U

2,8%
113 U

Prototipo (3)

13,9%
134 U

11,1%
116 U

8,3%
1215 U

8,3%
1345 U

8,3%
7401 U

8,3%
7402 U

5,6%
136 C

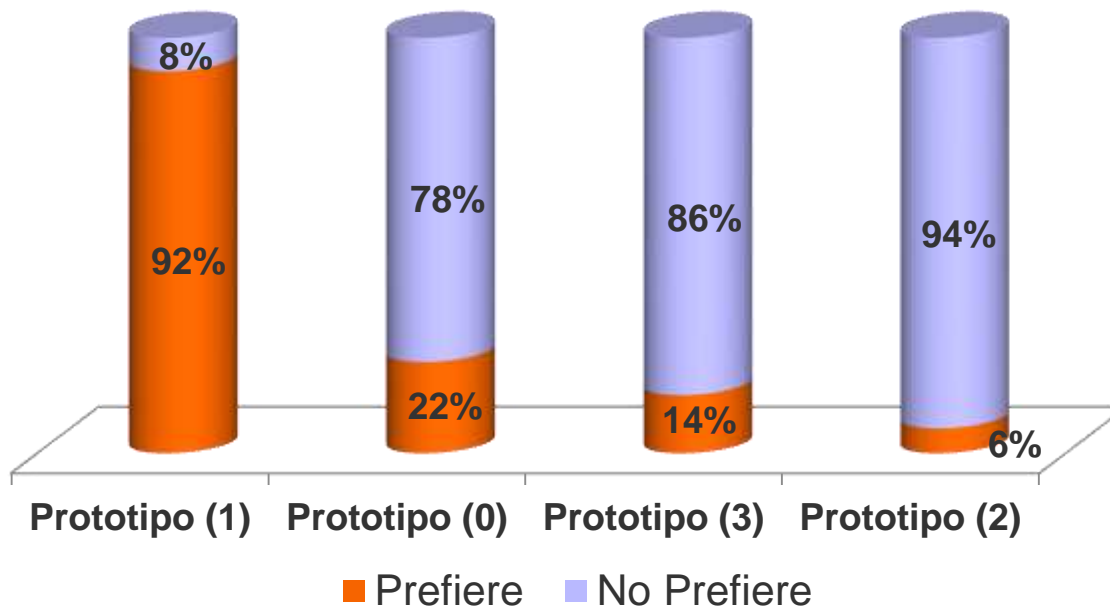
5,6%
7403 U

5,6%
7499 U

2,8%
115 U

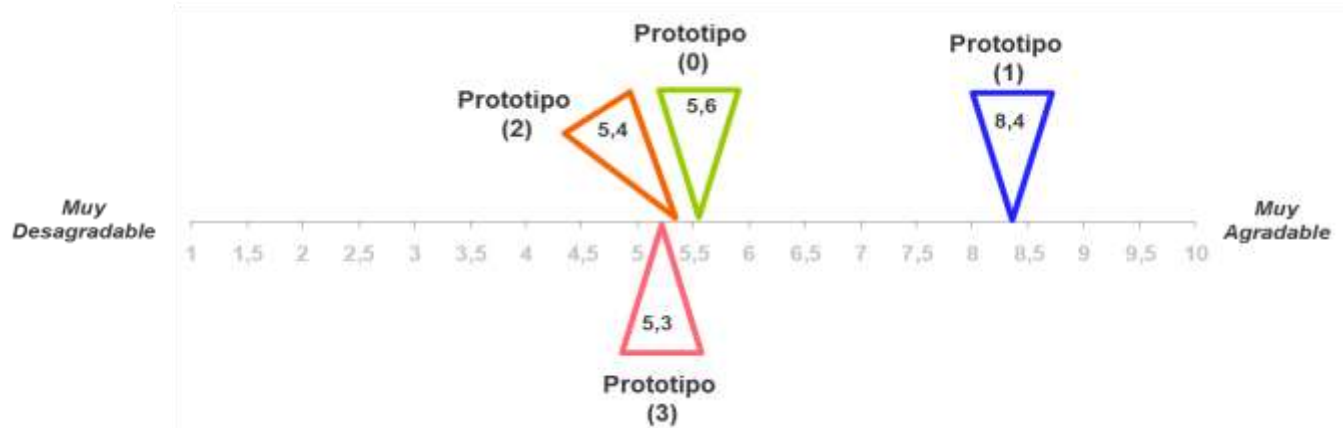
P.23 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al color de la arepita de queso Horneada

Base: 36




En cuanto al color se refiere, el Prototipo (1) destaca de manera significativa con respecto a los otros Prototipos.

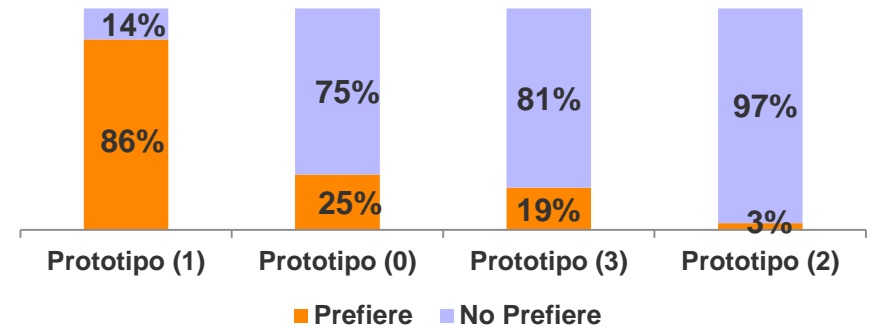
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 40 | 3 | 4 |
| Prototipo (1) | | | 37 | 36 |
| Prototipo (2) | | | | 1 |
| Prototipo (3) | | | | |

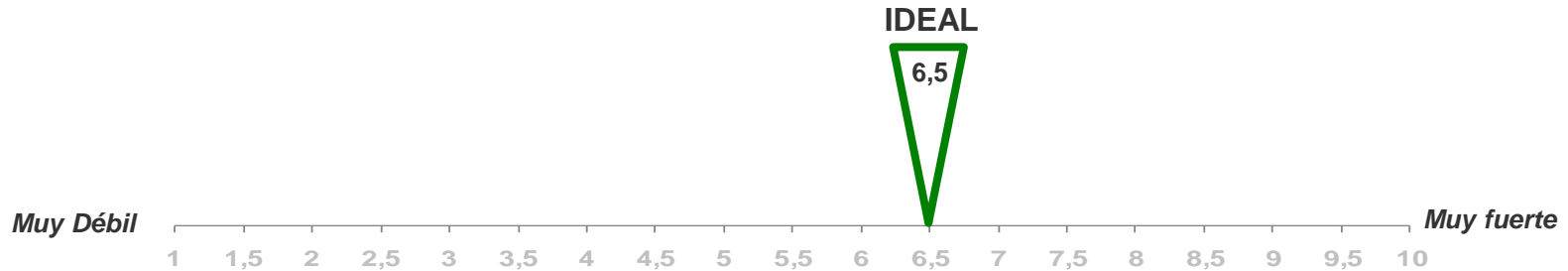
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



En relación a la Apariencia General de la Arepita de queso (horneada), el Prototipo (1) conserva su lugar como preferido, teniendo una apariencia mas agradable que el resto.

P28 En relación a la intensidad del olor de la arepita de queso HORNEADA. ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?
 P29 Escriba las razones por las que usted indica que esta es la intensidad del olor ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

| 4,19% | |
|--|-----|
| Tiene un olor equilibrado/ buen nivel de olor | 25% |
| Me gusta ese olor a queso/ huele bien/ olor agradable | 25% |
| Me provoca consumir el producto/ el olor hace que me provoque comer la arepita | 25% |
| Tiene un olor a queso fresco | 25% |

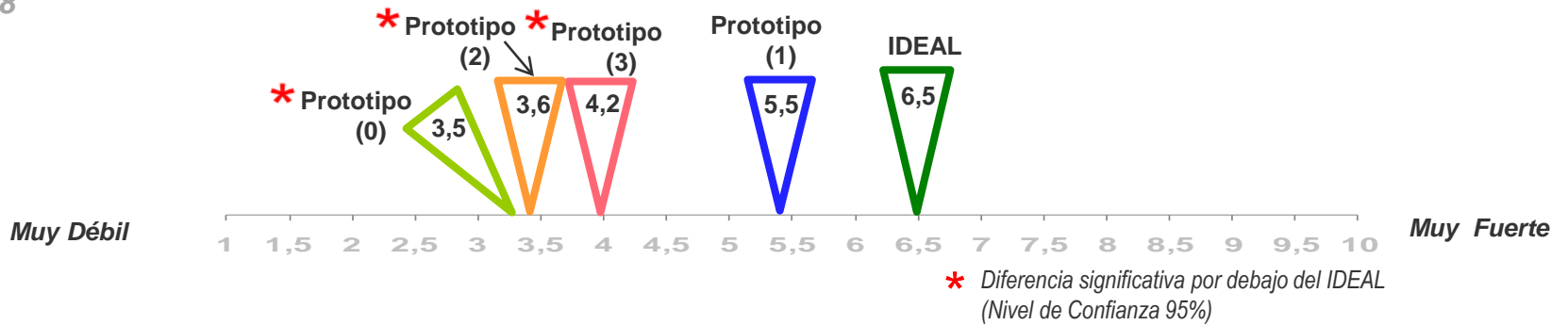
Medium Boxes

| 54,17% | |
|--|-----|
| Tiene un olor equilibrado/ buen nivel de olor | 25% |
| Me provoca consumir el producto/ el olor hace que me provoque comer la arepita | 22% |
| Me gusta ese olor a queso/ huele bien/ olor agradable | 17% |
| Mientras mas intenso es su olor mas gusto tiene la arepita | 17% |
| Su olor denota buena cocción | 11% |

Top 4 Boxes

| 45,83% | |
|--|-----|
| Me gusta ese olor a queso/huele bien/olor agradable | 27% |
| Me provoca consumir el producto/ el olor hace que me provoque comer la arepita | 20% |
| Mientras mas intenso es su olor mas gusto tiene la arepita | 20% |
| Tiene un olor equilibrado/ buen nivel de olor | 13% |
| Su olor denota buena cocción | 7% |

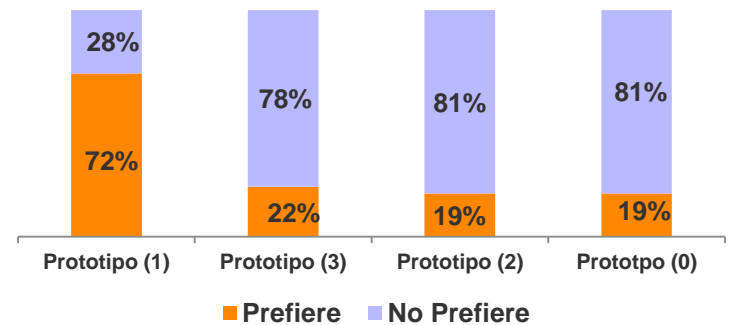
Base: 48



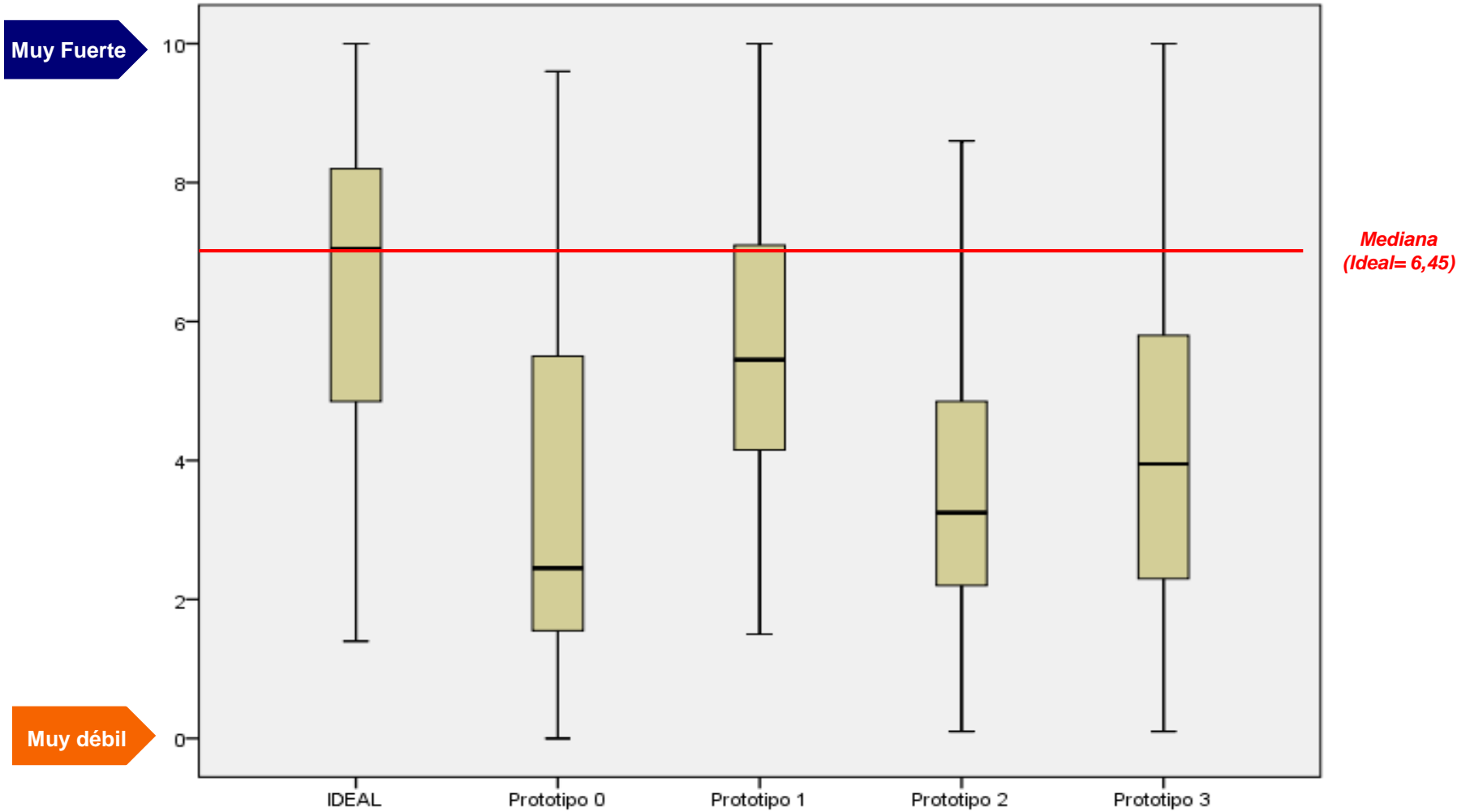
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 41 | 9 | 12 |
| Prototipo (1) | | | 32 | 29 |
| Prototipo (2) | | | | 3 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta la intensidad de olor mas cercana al ideal .

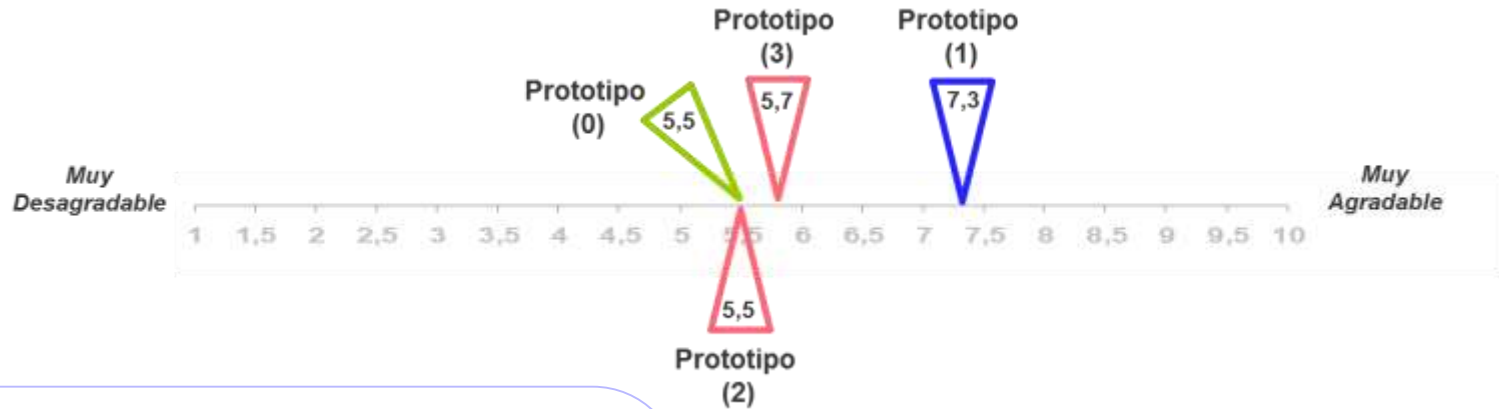


Muy débil

Muy Fuerte

Mediana
(Ideal= 6,45)

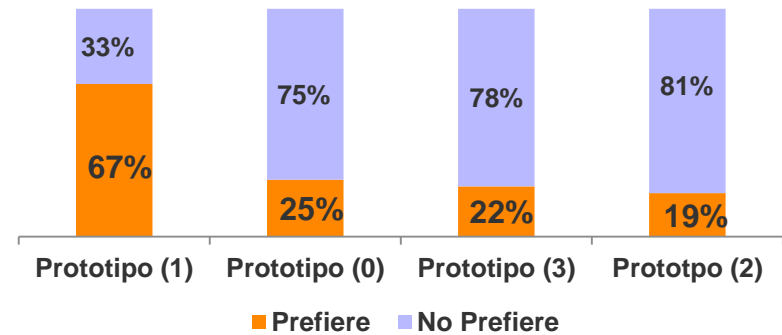
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 30 | 8 | 7 |
| Prototipo (1) | | | 22 | 23 |
| Prototipo (2) | | | | 1 |
| Prototipo (3) | | | | |

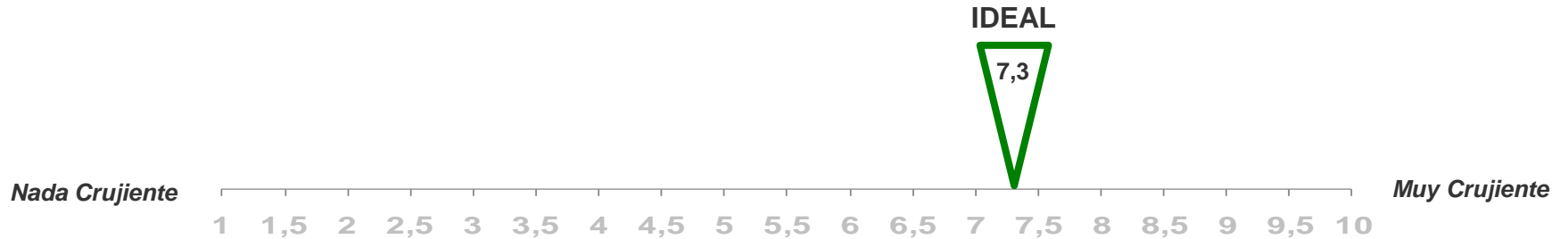
■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo(1) presenta el Olor general con mas agrado; siendo éste el que tiene mayor nivel de preferencia

P38 En relación a lo crujiente de la concha al morder la arepita HORNEADA indique por favor ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?
 P39 ¿Por qué para usted ese es el crujiente ideal de la concha?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,08%

| | |
|---------------------------------|------|
| Lo crujiente le da mejor sabor. | 100% |
|---------------------------------|------|

Medium Boxes

43,75%

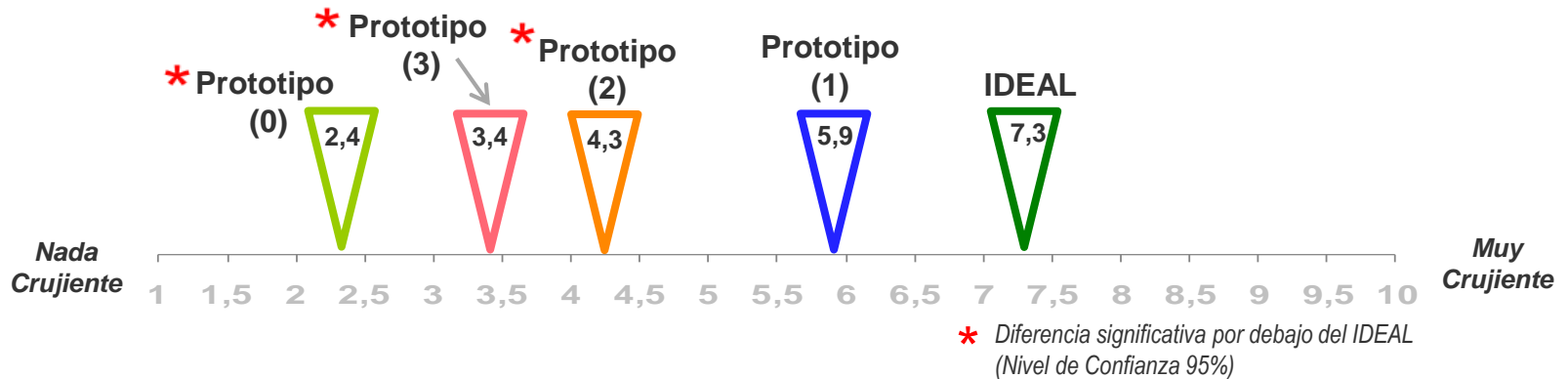
| | |
|--|-----|
| Tiene el termino medio adecuado | 30% |
| Nivel de horneado adecuado/ bien cocido/ buena cocción | 19% |
| Por su textura | 15% |
| Por su suavidad | 11% |
| Permite saborear mejor el producto | 7% |

Top 4 Boxes

56,25%

| | |
|--|-----|
| Por su textura | 21% |
| Lo crujiente le da mejor sabor | 21% |
| Nivel de horneado adecuado/ bien cocido/ buena cocción | 13% |
| Es apetitoso/ es más provocativo | 13% |
| Porque es más agradable/ atractivo al paladar | 10% |

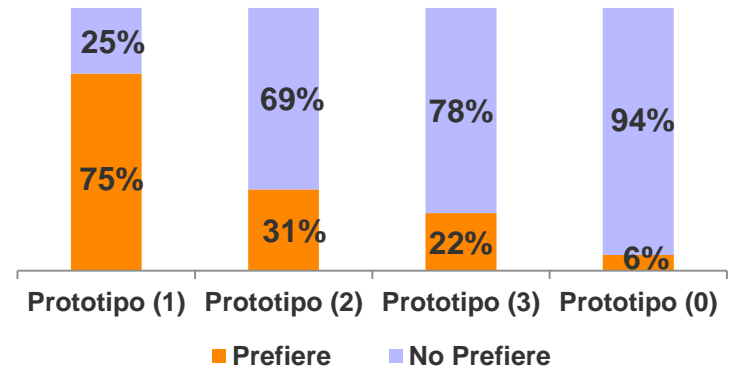
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

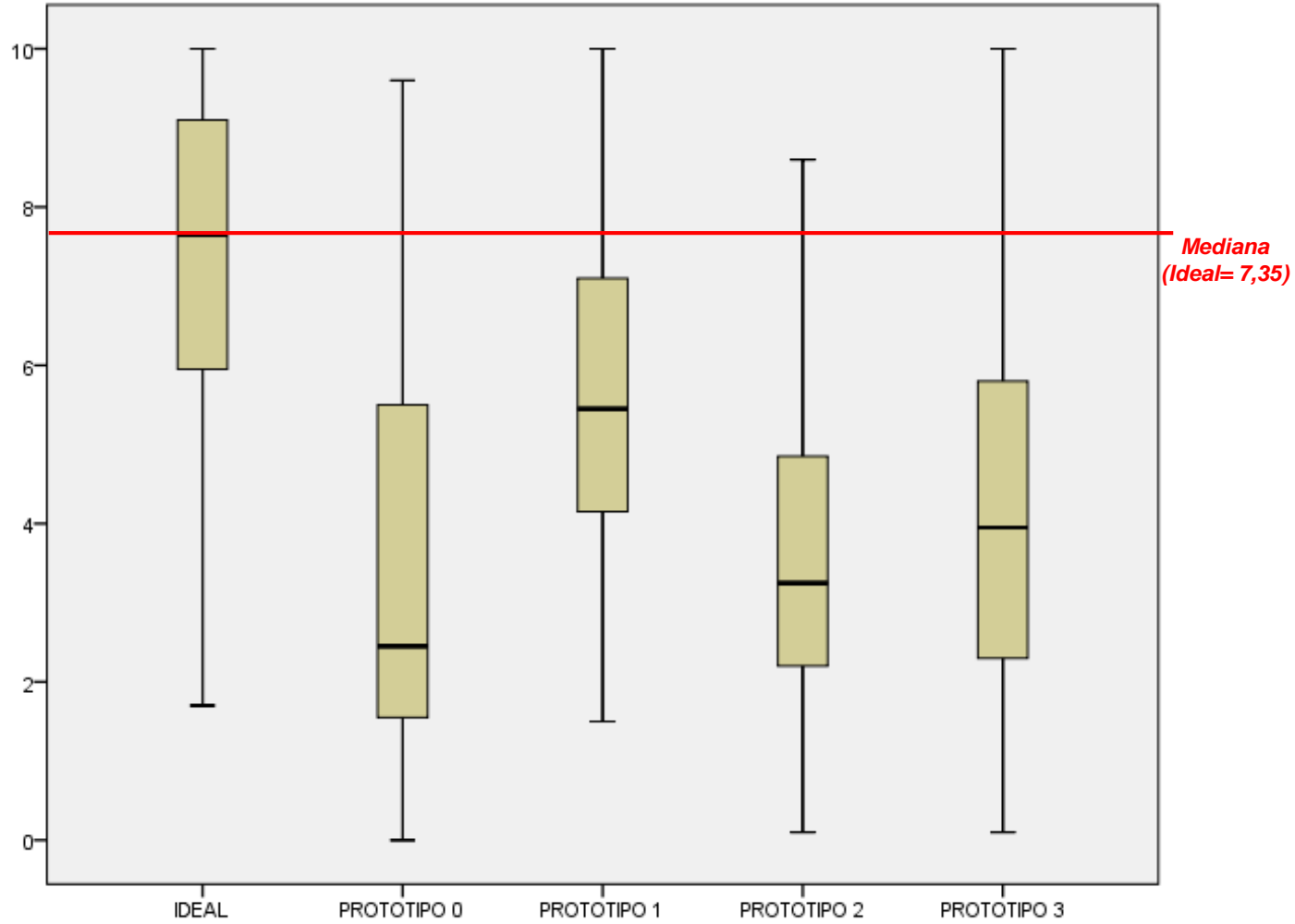
| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 47 | 26 | 13 |
| Prototipo (1) | | | 21 | 34 |
| Prototipo (2) | | | | 13 |
| Prototipo (3) | | | | |

Diferencia estadísticamente significativa al 95%



En cuanto a lo Crujiente de la concha, el Prototipo (1) es el que mas se acerca al nivel de crocancia ideal de la concha al morderla.

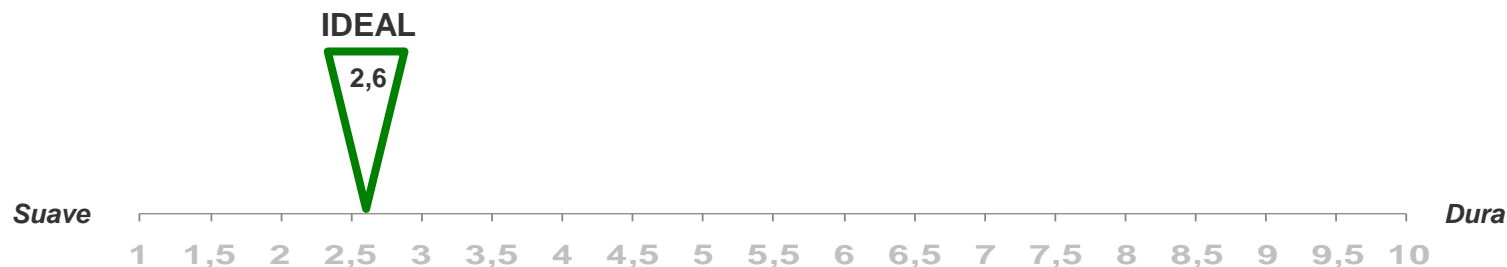
Muy Crujiente



Nada Crujiente

P40 Y en relación a la suavidad de la masa. ¿Cuál es la suavidad ideal de la masa al morder la arepita HORNEADA para usted entre estos dos extremos?
 P41 ¿Por qué para usted esa es la suavidad ideal de la masa al morder la arepita?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

| 66,67% | |
|--|-----|
| La masa debe estar suave/ masa es suave | 28% |
| Al morderla tiene la consistencia ideal/ buena textura | 21% |
| Permite saborear el queso/ fácil de saborear | 9% |
| No maltrata el paladar al comer/ no lastima la boca | 8% |
| Es perfecta/ me gusta | 6% |

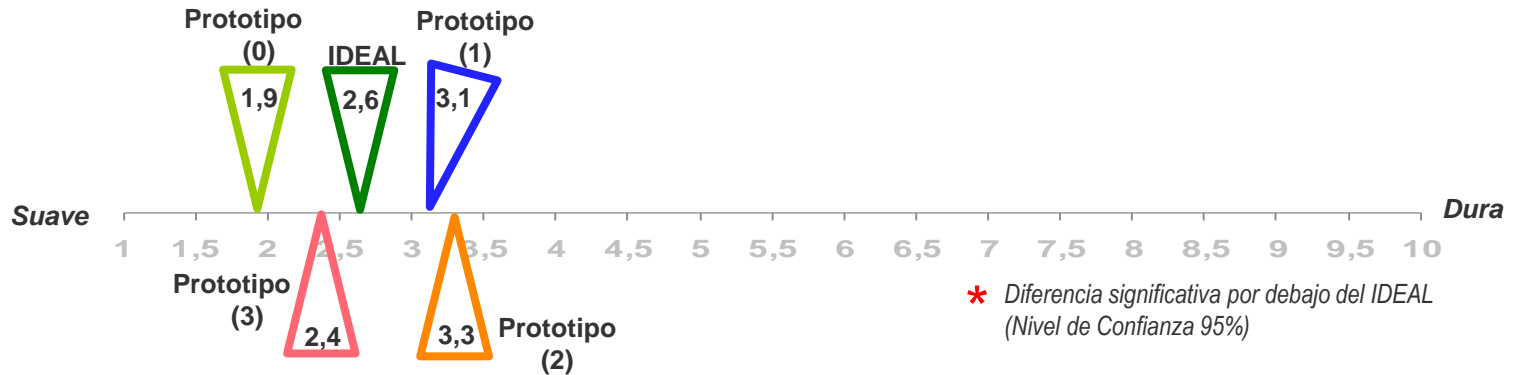
Medium Boxes

| 29,20% | |
|--|-----|
| La masa debe estar suave/ masa es suave | 22% |
| Al morderla tiene la consistencia ideal/ buena textura | 18% |
| Permite saborear el queso/ fácil de saborear | 10% |
| No maltrata el paladar al comer/ no lastima la boca | 9% |
| Textura termino medio adecuada | 8% |

Top 4 Boxes


| 4,17% | |
|-----------------------|------|
| Es perfecta/ me gusta | 100% |

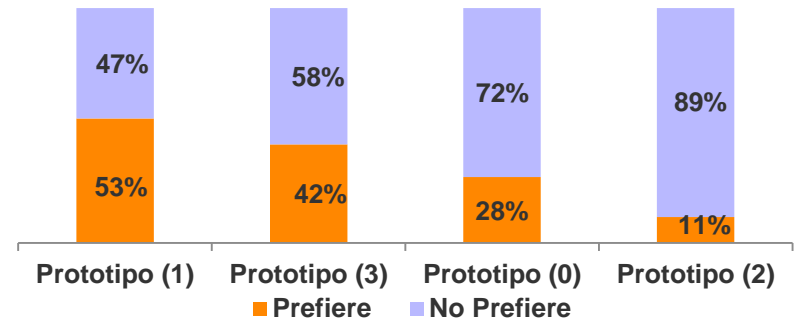
Base: 48



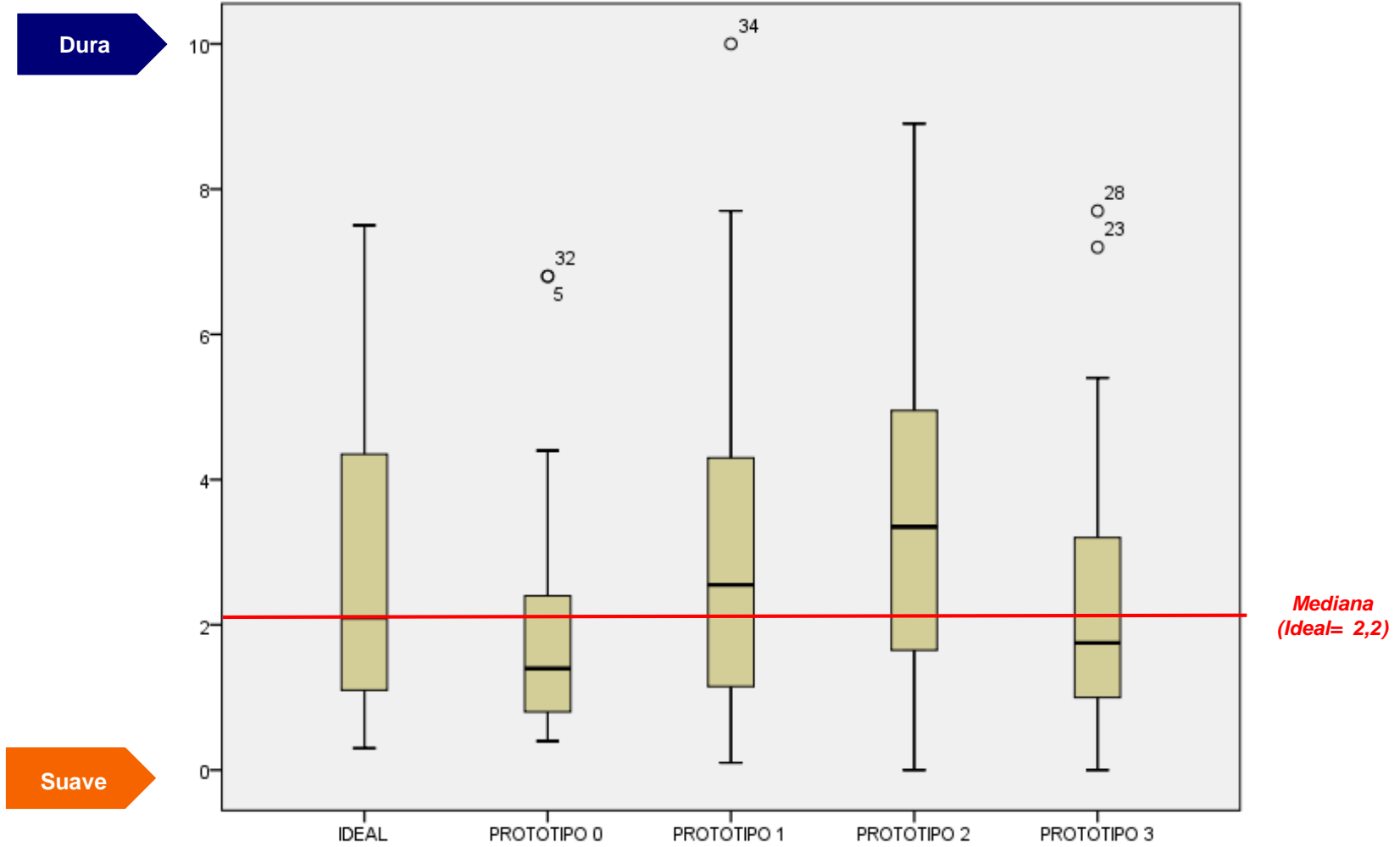
Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 25 | 23 | 8 |
| Prototipo (1) | | | 2 | 17 |
| Prototipo (2) | | | | 15 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

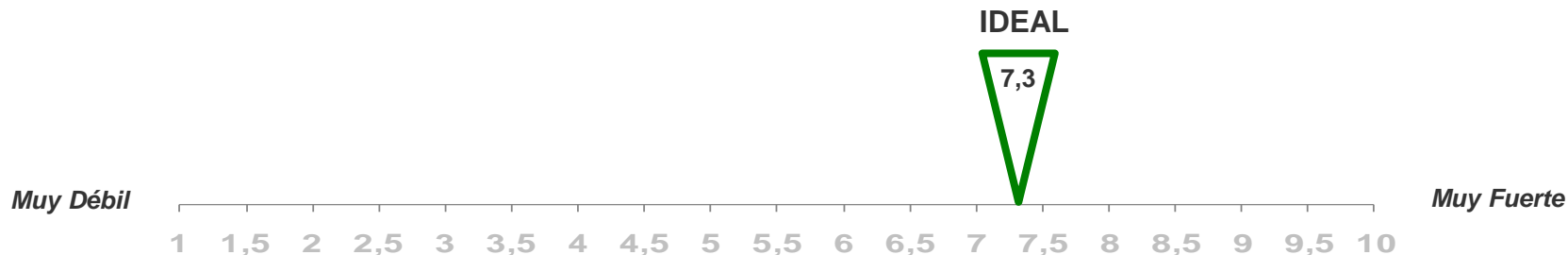


El Prototipo (0) es percibido como el que posee la masa más suave, El Prototipo (3) es el que se acerca más al ideal y junto con el Prototipo (1) presentan la mayor preferencia.



P42 En relación a la intensidad del sabor a queso, indique por favor ¿Cuál es la intensidad del sabor a queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P43 ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor a queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

39,58%

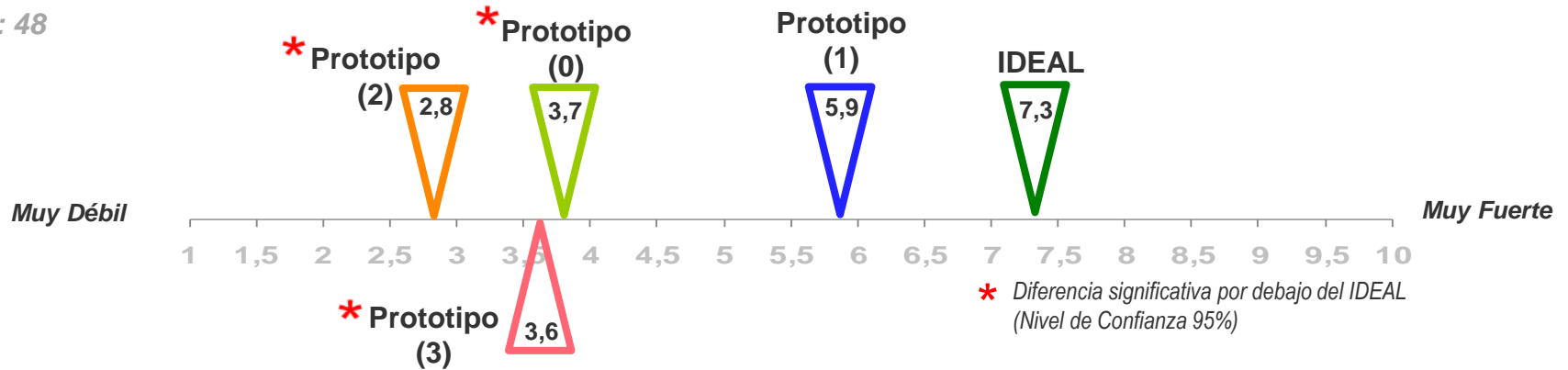
| | |
|---|-----|
| Sabor a queso termino medio/ sabor ideal | 33% |
| Me encanta el sabor del queso/ me gusta el queso | 21% |
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso | 17% |
| Debe saber a queso/ si es arepa de queso debe tener sabor a queso | 8% |
| El sabor a queso le da originalidad | 4% |

Top 4 Boxes

60,42%

| | |
|---|-----|
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso | 35% |
| Me encanta el sabor del queso/ me gusta el queso | 16% |
| Debe saber a queso/ si es arepa de queso debe tener sabor a queso | 9% |
| Es importante el relleno | 7% |
| Porque sabe bien | 5% |

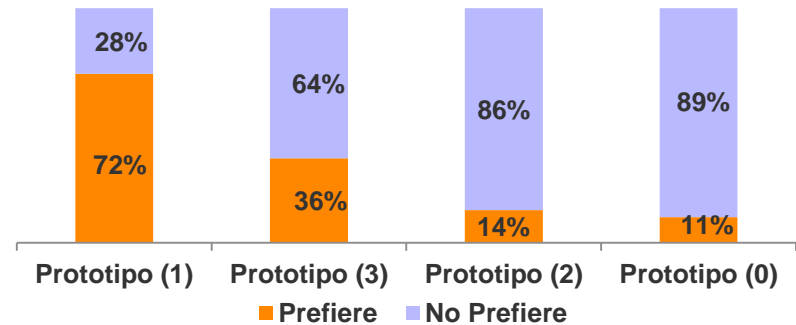
Base: 48



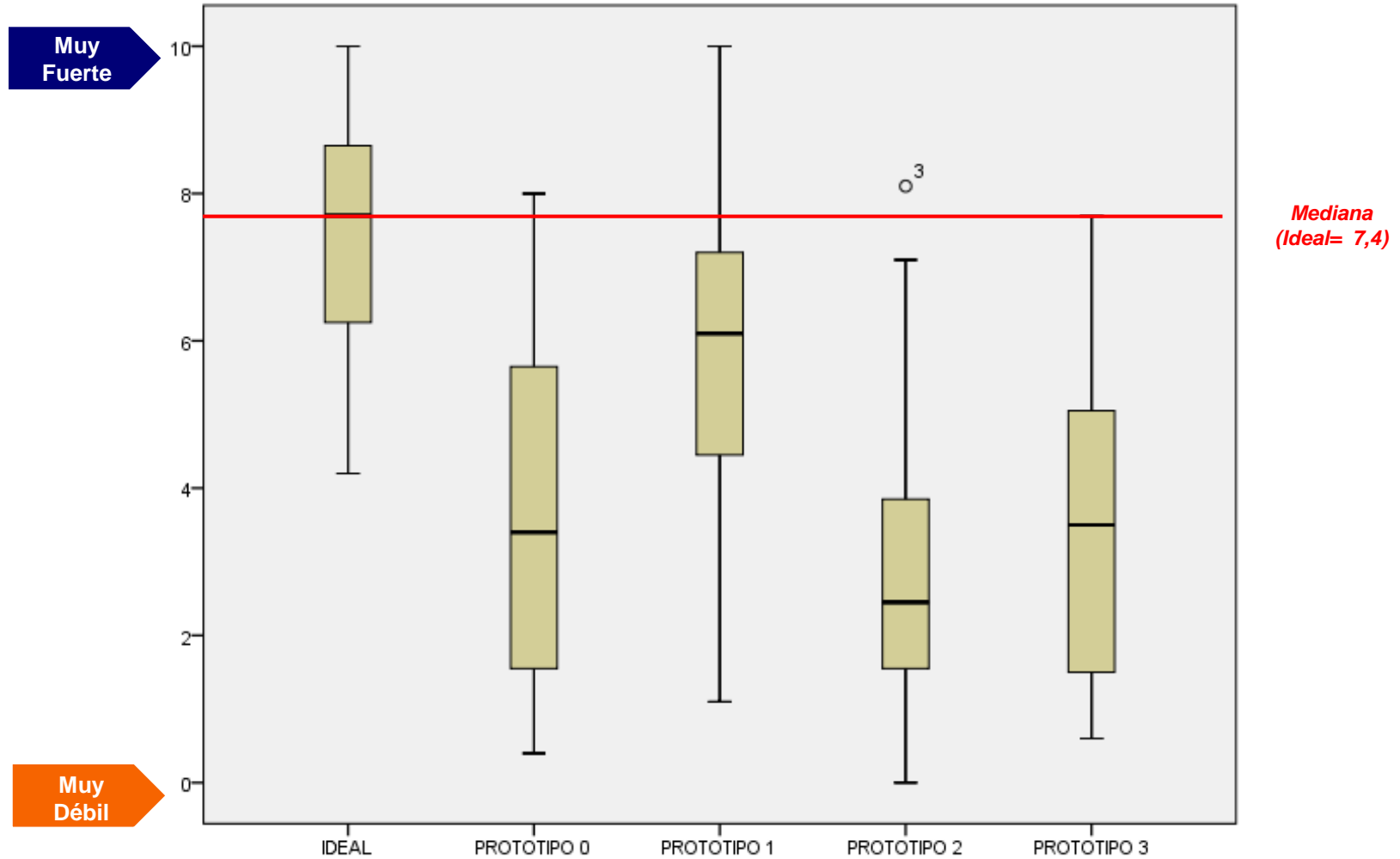
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 34 | 10 | 1 |
| Prototipo (1) | | | 44 | 33 |
| Prototipo (2) | | | | 11 |
| Prototipo (3) | | | | |

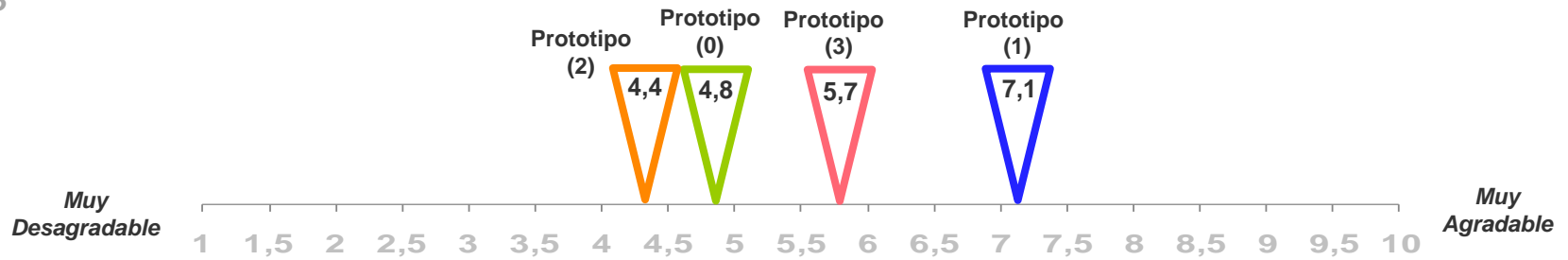
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) destaca en cuanto a La Intensidad del Sabor a queso y es el que mas se acerca al ideal




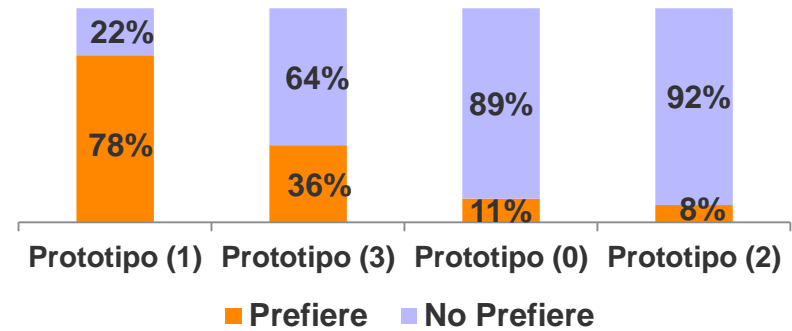
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

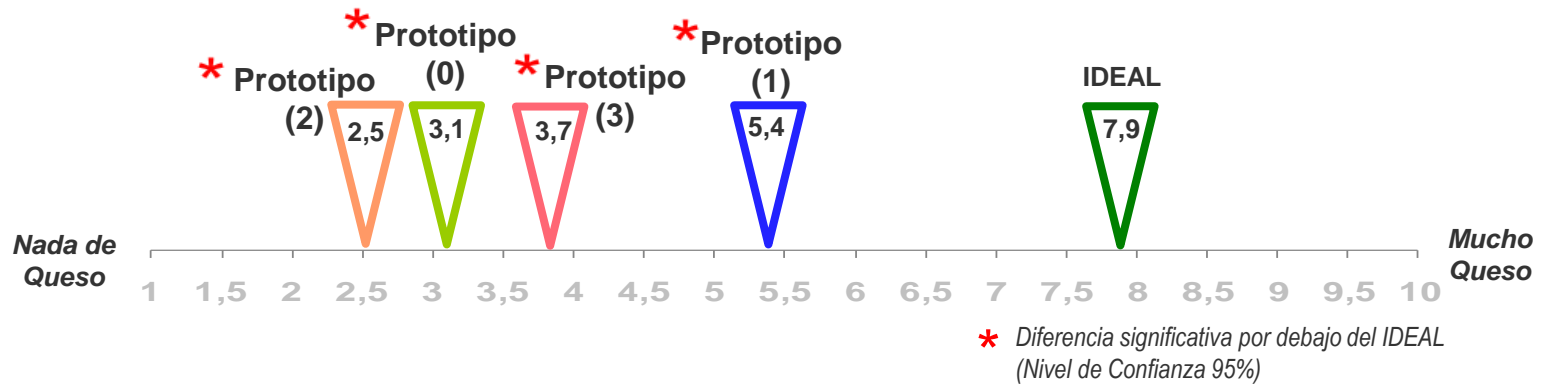
| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 30 | 3 | 21 |
| Prototipo (1) | | | 33 | 9 |
| Prototipo (2) | | | | 24 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



En cuanto al Sabor a Queso, el Prototipo (1) es el de mayor preferencia y evaluado como el de el sabor más agradable.

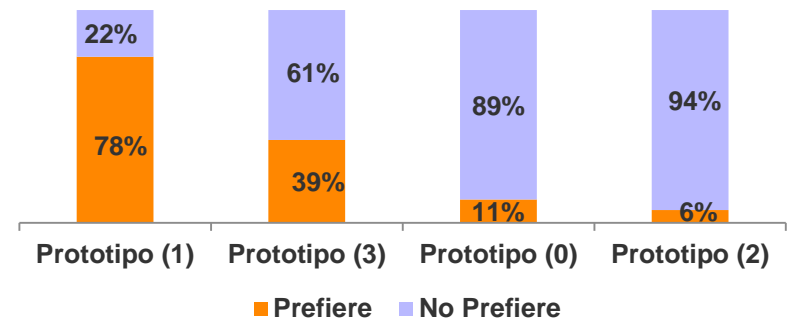
Base: 48



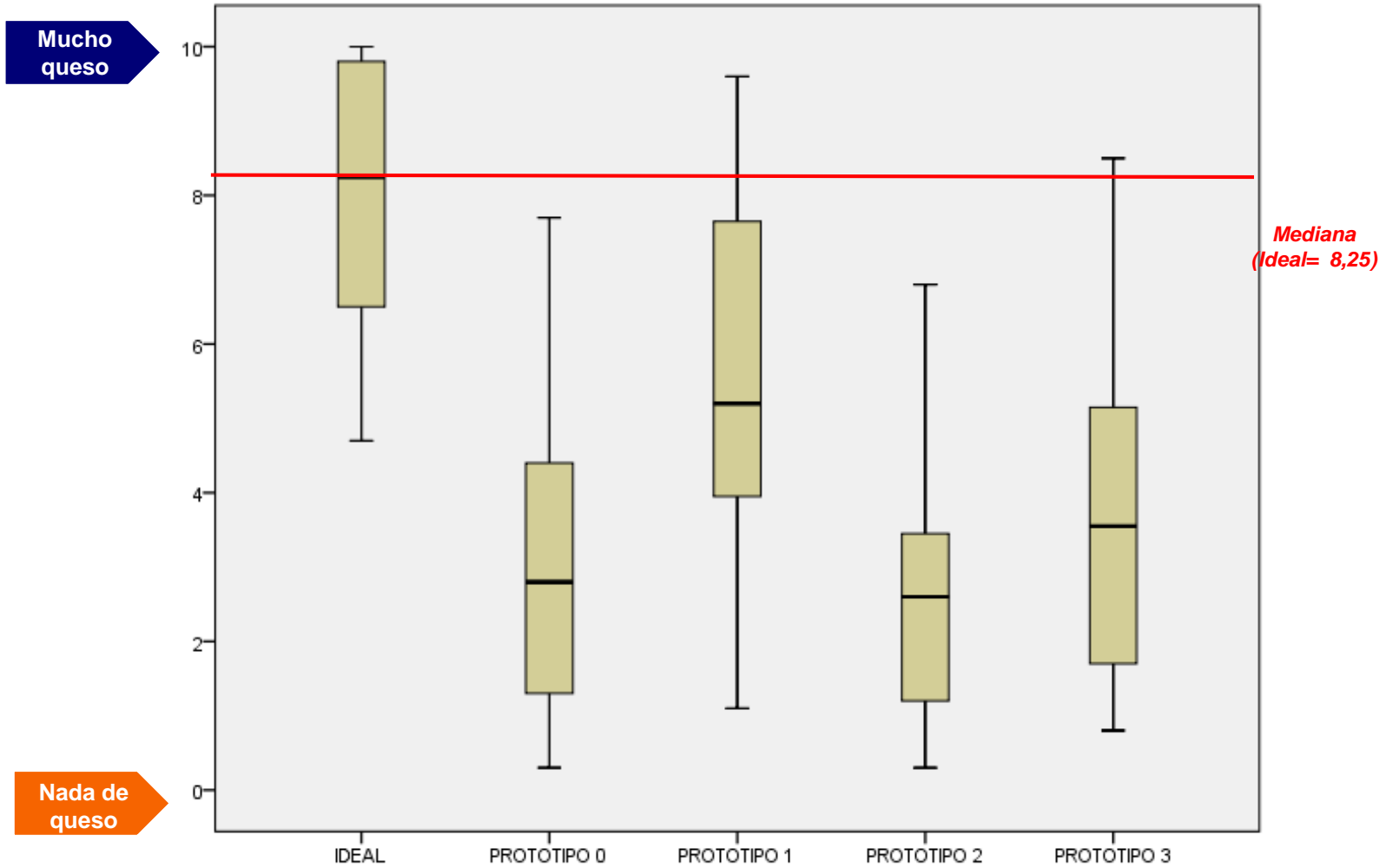
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 41 | 5 | 11 |
| Prototipo (1) | | | 46 | 30 |
| Prototipo (2) | | | | 16 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

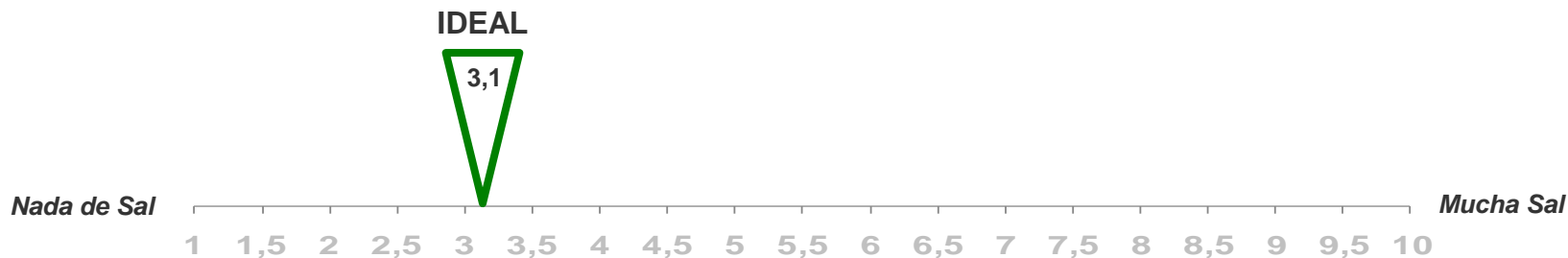


Todos los se encuentran por debajo de la cantidad de queso ideal para una arepita de queso. Sin embargo, el prototipo (1) es el de mayor preferencia.



P46 En relación al nivel de sal, indique por favor ¿Cuál es el nivel de sal ideal para usted entre estos dos extremos?
 P47 ¿Por qué para usted ese es el nivel de sal ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

50,0%

| | |
|---|-----|
| Se disfruta mejor el producto/ mejor degustación | 21% |
| Para que se sienta bien el sabor a queso/ resaltar el queso | 21% |
| Me encanta la arepa con queso | 21% |
| El queso me encanta/ el queso es rico | 12% |
| Hace que se sienta crujiente la masa | 12% |

Medium Boxes

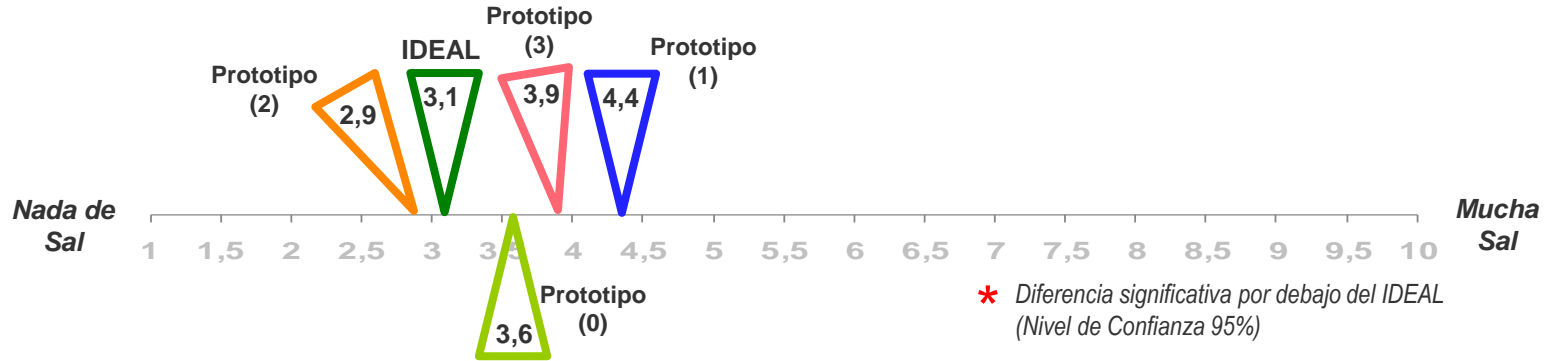
50,0%

| | |
|---|-----|
| Hace que se sienta crujiente la masa | 25% |
| Para que se sienta bien el sabor a queso/ resaltar el queso | 19% |
| Se disfruta mejor el producto/ mejor degustación | 16% |
| Me encanta la arepa con queso | 15% |
| El queso me encanta/ el queso es rico | 14% |

Top 4 Boxes


0,0%

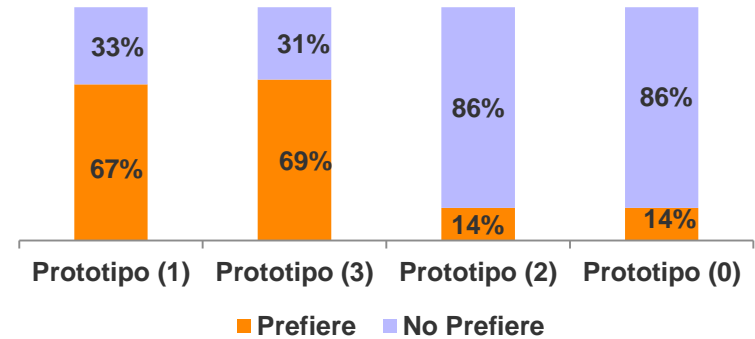
Base: 48



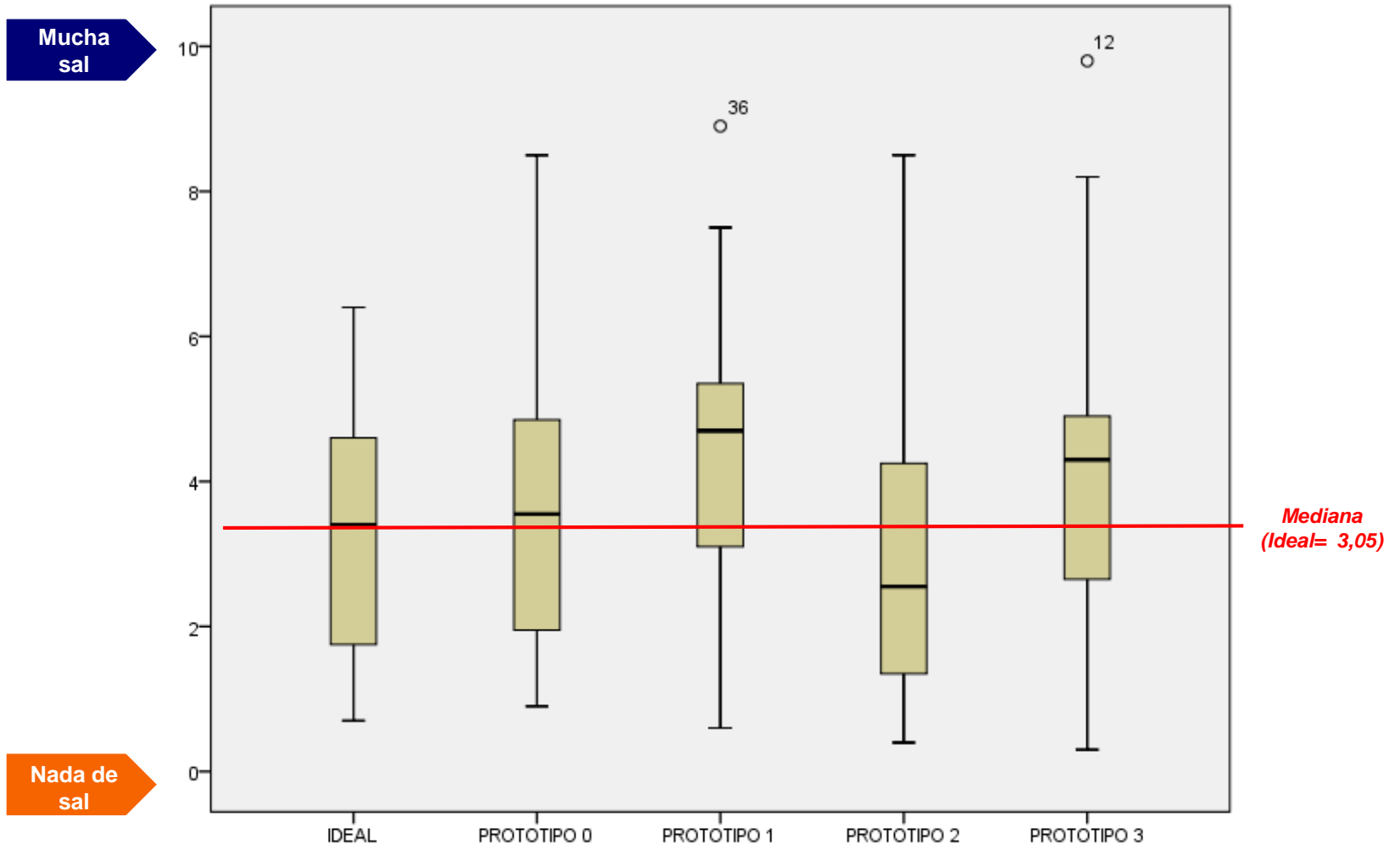
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 23 | 14 | 6 |
| Prototipo (1) | | | 37 | 17 |
| Prototipo (2) | | | | 20 |
| Prototipo (3) | | | | |

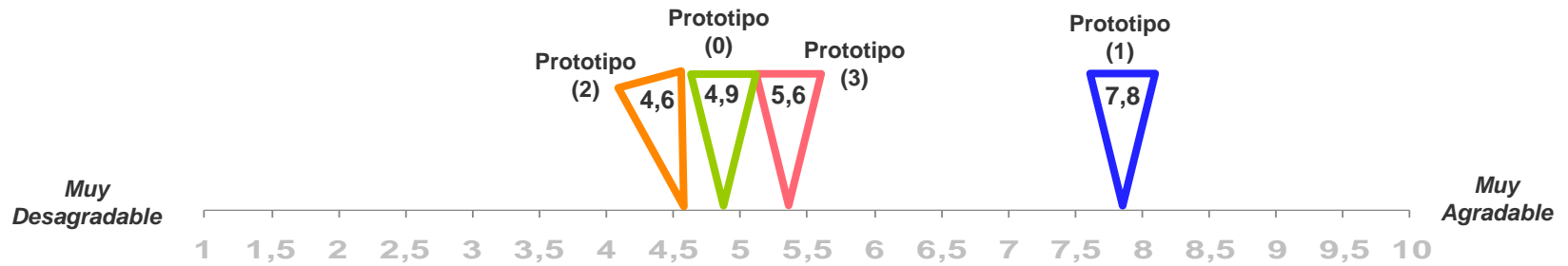
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1), es percibida como la que posee un nivel de sal superior a sus competidores.



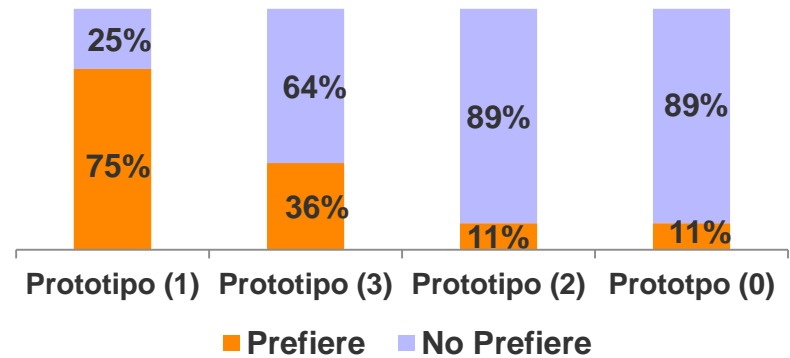
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 39 | 7 | 18 |
| Prototipo (1) | | | 32 | 21 |
| Prototipo (2) | | | | 11 |
| Prototipo (3) | | | | |

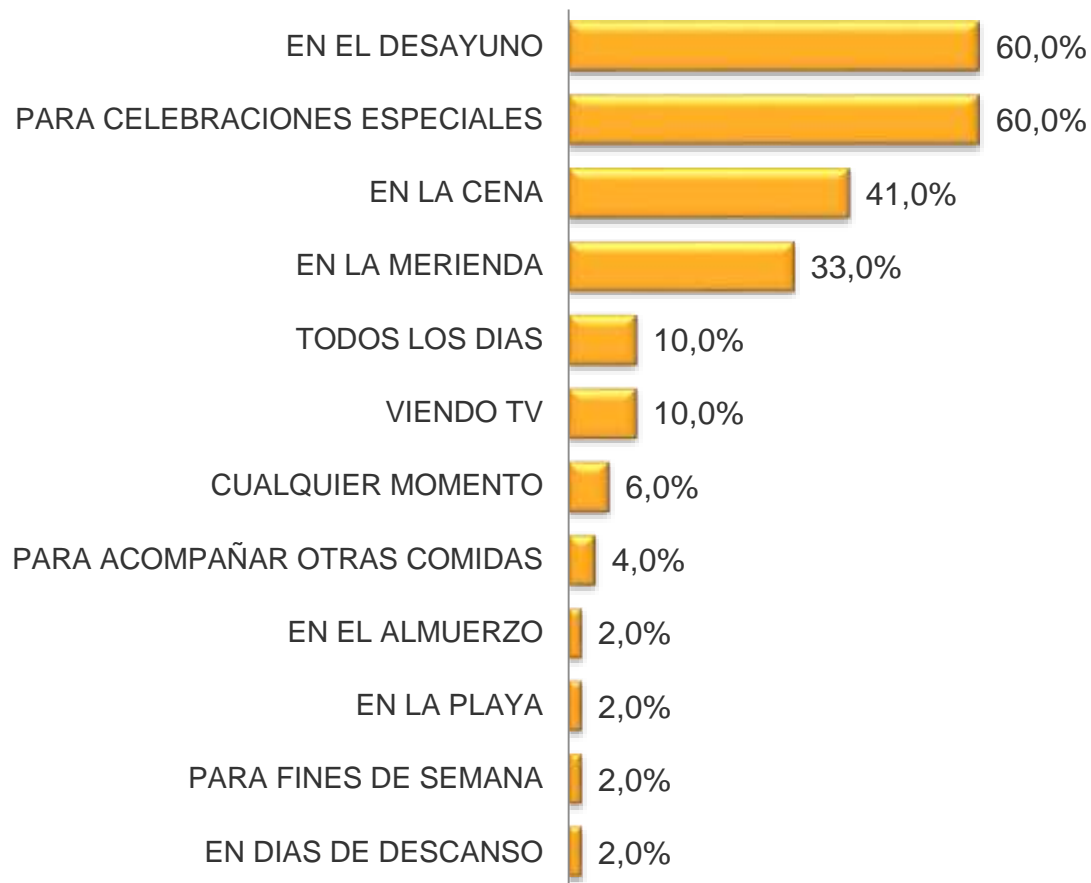
■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta Sabor en general más agradable con la mayor preferencia.

P77. Luego de haber evaluado estas muestras de arepitas de queso congeladas listas para cocinar quisiera que me indicara en qué momentos u ocasiones usted las consumiría.

Base: 48

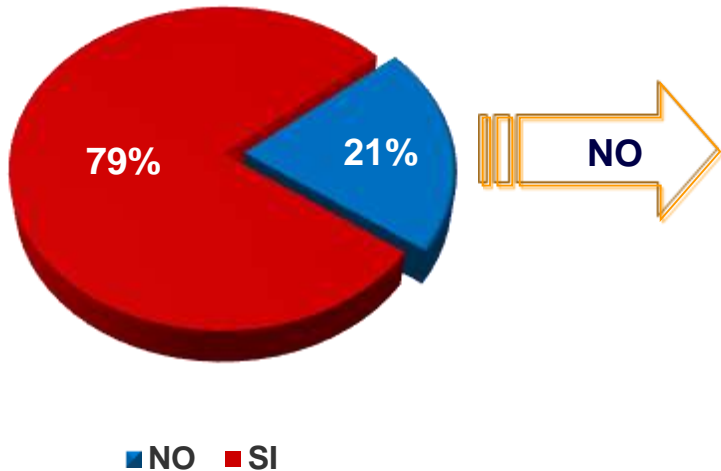


P78. Luego de haber observado y probado las muestras de hoy y tomando en cuenta la ocasión de consumo que usted acaba de mencionar
 ¿Sigue siendo este el tamaño ideal para este tipo de producto?

P79. ¿Cuál sería el nuevo tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que le estoy mostrando.

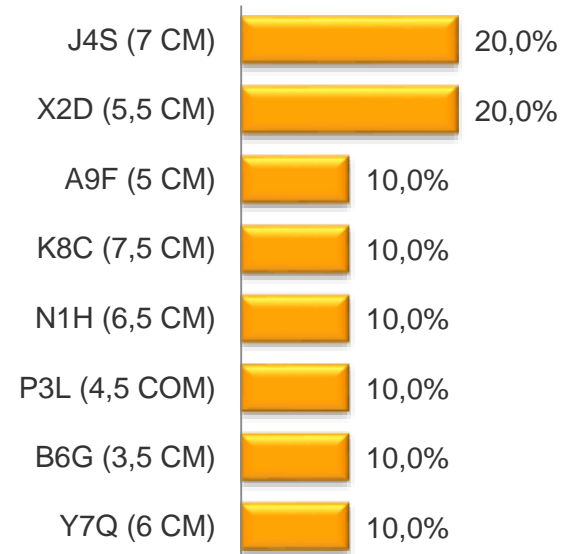
Base: 48

¿Sigue siendo este el tamaño ideal para este tipo de producto?



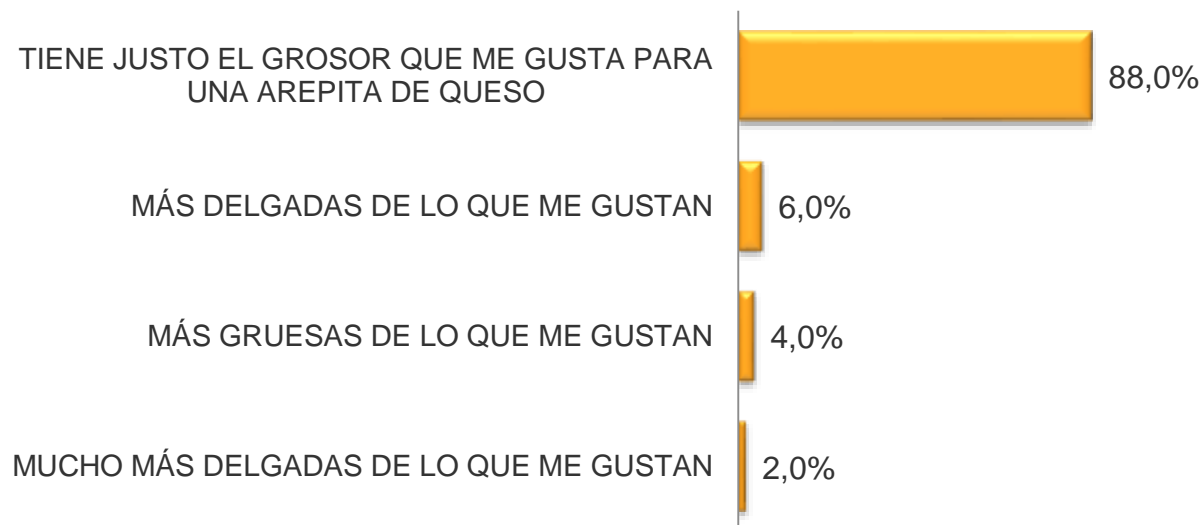
¿Tamaño ideal después de probar la muestra?


Base: 10



P80. Y ya para finalizar, pensando en una arepita de queso congelada lista para cocinar, indique por favor utilizando la siguiente escala que le pareció en general el grosor de las muestras que evaluó hoy.

Base: 48





Evaluación Sensorial Arepitas de Queso En Air Fryer

| Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 |
|------------------|--|---|---|
| Patrón AP España | Modificación del patrón: +10% de queso Y -20% De Sal, Tamaño: 5 cm | Modificación del patrón: -20% de queso; Tamaño : 4 cm | Modificación del patrón: -10% de sal; Tamaño 5,5 cm |

Evaluación Sensorial Congeladas (Etapa 1)



Arepita de Queso Congelada (Etapa 1)

Más
Importante

| | | |
|---|---|--------------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 38,3% |
| 2 | El color de la arepita congelada | 32,2% |
| 3 | El tamaño de la arepita | 29,6% |

Menos
Importante

Base: 48

Arepita de Queso Air Fryer (Etapa 2)

Más
Importante

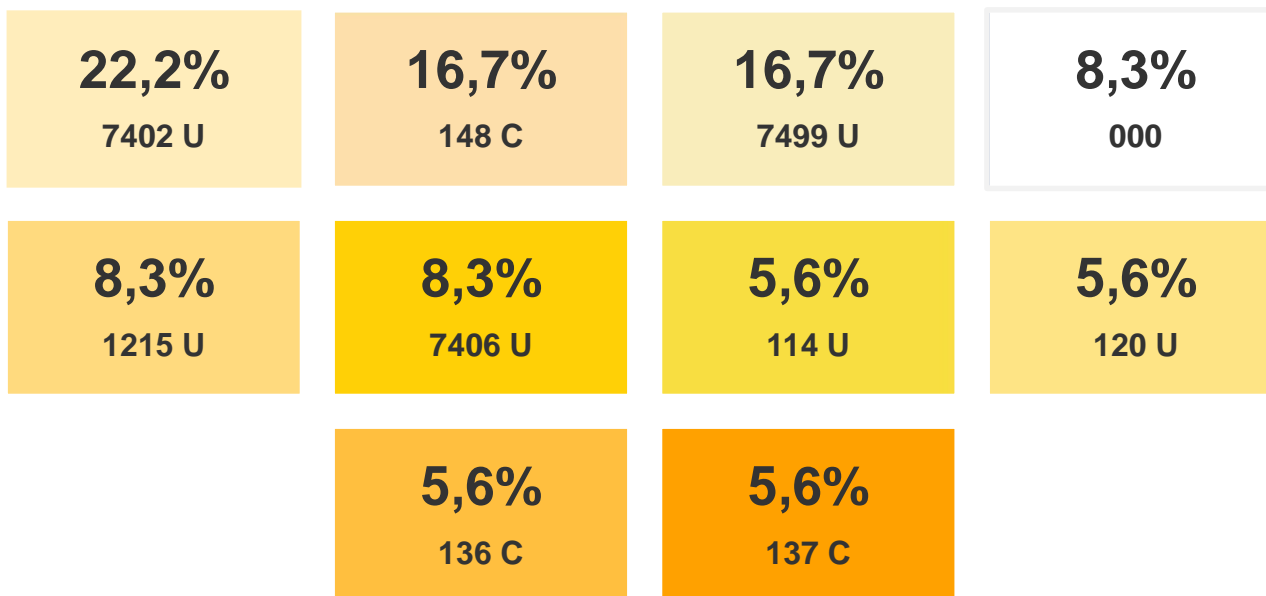
| | | |
|----|---|--------------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 16,8% |
| 2 | El color de la arepita | 14,2% |
| 3 | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 11,1% |
| 4 | La suavidad de la masa al morderla (muy suave – muy dura) | 10,8% |
| 5 | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 8,5% |
| 6 | El sabor en general (muy desagradable-muy agradable) | 7,8% |
| 7 | La cantidad de queso (nada – mucho) | 6,9% |
| 8 | El olor en general (muy desagradable-muy agradable) | 6,6% |
| 9 | El sabor a queso (muy desagradable-muy agradable) | 6,1% |
| 10 | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 6,0% |
| 11 | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 5,2% |

Menos
Importante

P1. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

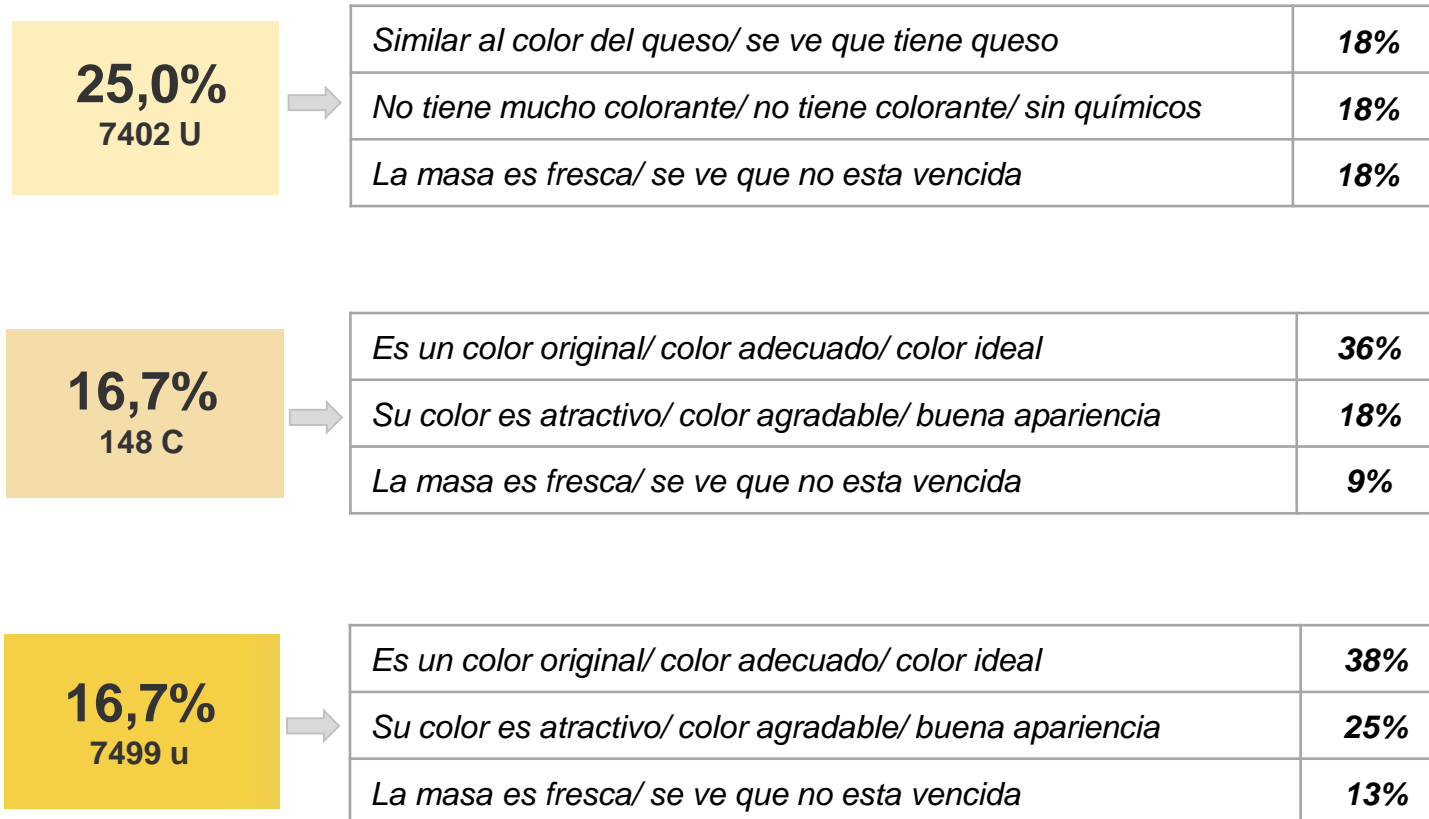
Base: 48

Top 10



P2 ¿ Escribe las razones por las que usted indica que este es el color ideal, ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48



P3/P4/P5 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta.

Base: 48

| Prototipo (0) | | Prototipo (1) | | Prototipo (2) | | Prototipo (3) | |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 38,9% 7499 U | 36,1% 7402 U | 13,9% 1345 U | 13,9% 7402 U | 44,4% 7402 U | 27,8% 7499 U | 33,0% 7402 U | 25,0% 7499 U |
| 8,3% 000 | 2,8% 113 U | 11,1% 7403 | 8,3% 1215 U | 13,9% 148 C | 5,6% 000 | 19,4% 148 C | 11,0% 7401 U |
| 2,8% 1205 U | 2,8% 128 U | 8,3% 7499 U | 5,6% 120 U | 2,8% 1205 U | 2,8% 128 U | 2,8% 1205 C | 2,8% 1205 U |
| 2,8% 148 C | 2,8% 155 C | 5,6% 134 U | 5,6% 7401 U | 2,8% 1365 C | | 2,8% 127 U | 2,8% 128 U |

IDEAL

25%
7402 U

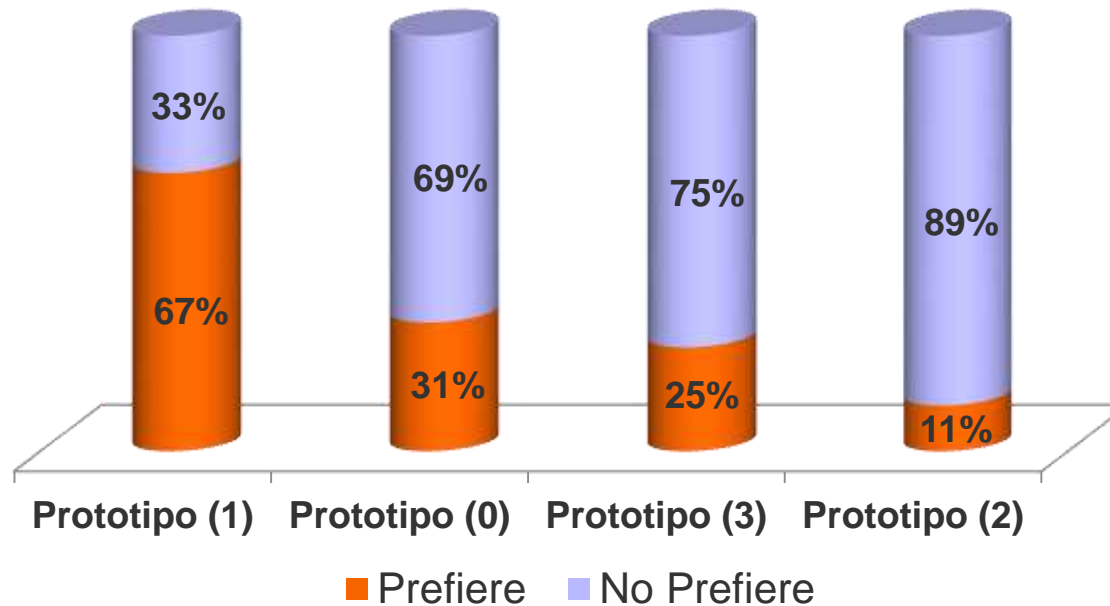
16,7%
148 C

16,7%
7499 U

EL color de los prototipos congelados está asociado a colores de ideal

P.6 Elija el código de su muestra preferida en cuanto a color de la arepita de queso CONGELADA lista para cocinar.

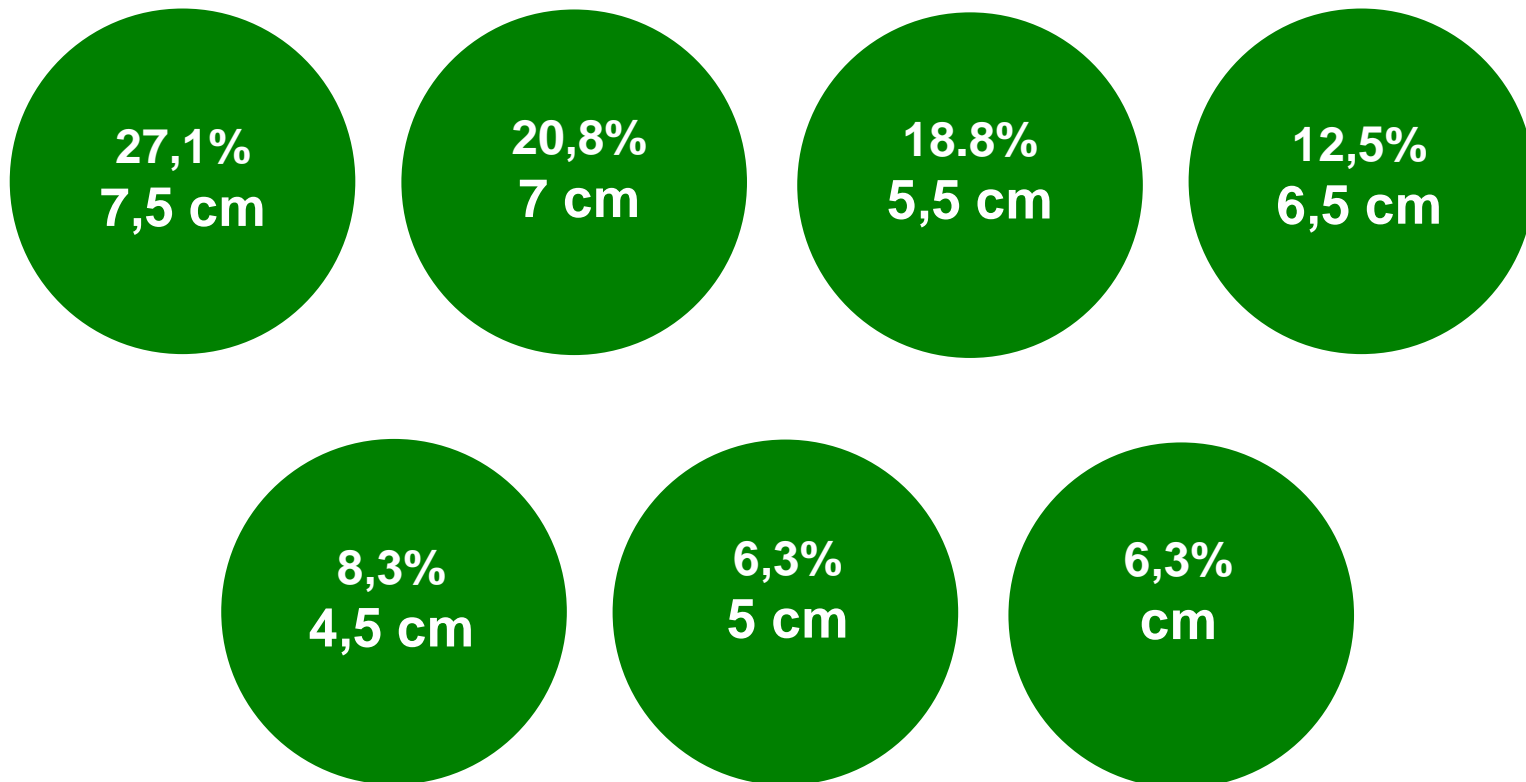
Base: 36



El Prototipo (1) presenta la mayor preferencia, presentando diferencia significativa al compararse con sus pares

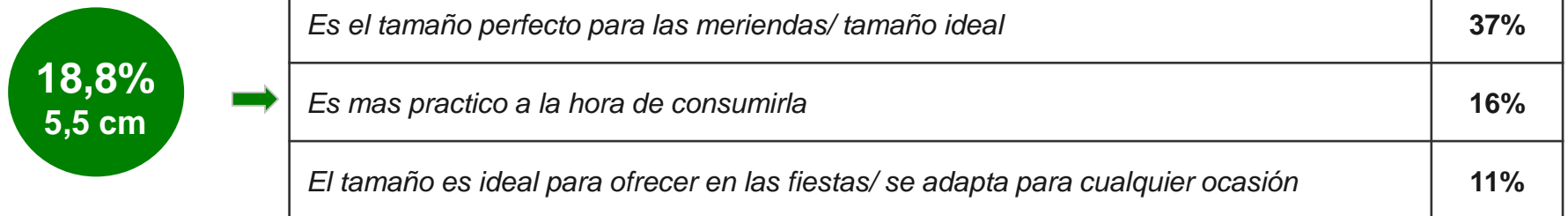
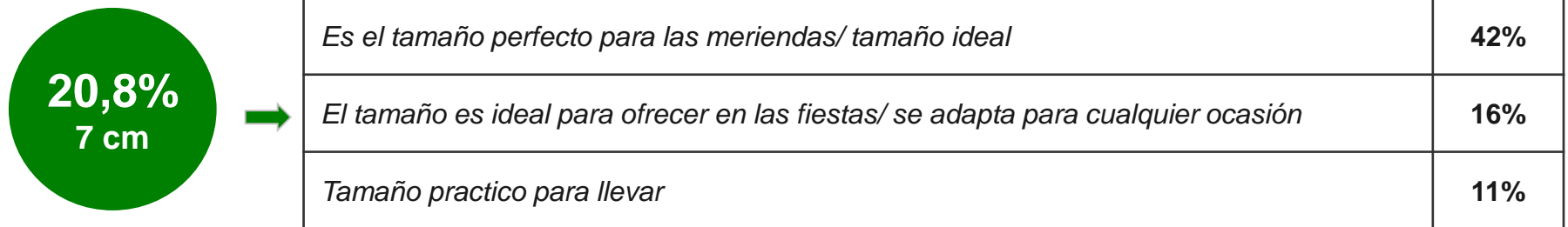
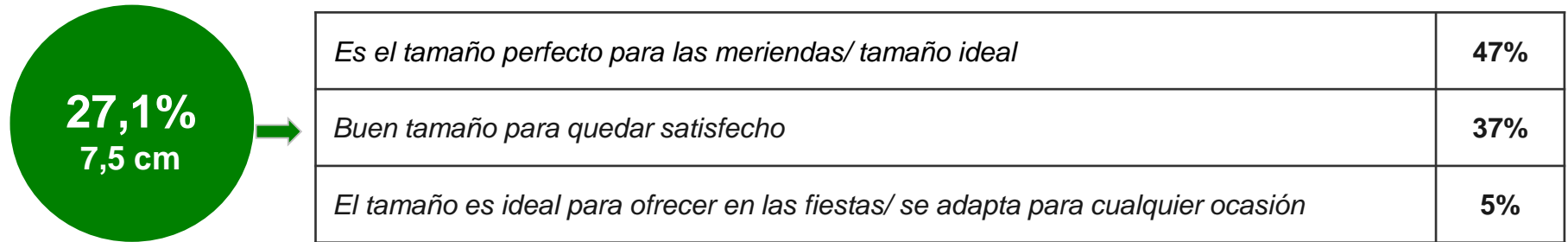
P7 Indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?

Base: 48



P7 Indique ¿Cuál es el tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta?
 P8 ¿Por qué para usted ese es el tamaño ideal?

Base: 48



P9 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos tamaños que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

Prototipo (0)

39%
5 cm

22%
5,5 cm

22%
6 cm

84%
4 cm

84%
4,5 cm

Prototipo (1)

36%
5,5cm

31%
4,5 cm

22%
5 cm

6%
4 cm

31%
6 cm

Prototipo (2)

493%
4 cm

37%
3,5 cm

9%
4,5 cm

6%
5 cm

Prototipo (3)

310%
5 cm

28%
5,5 cm

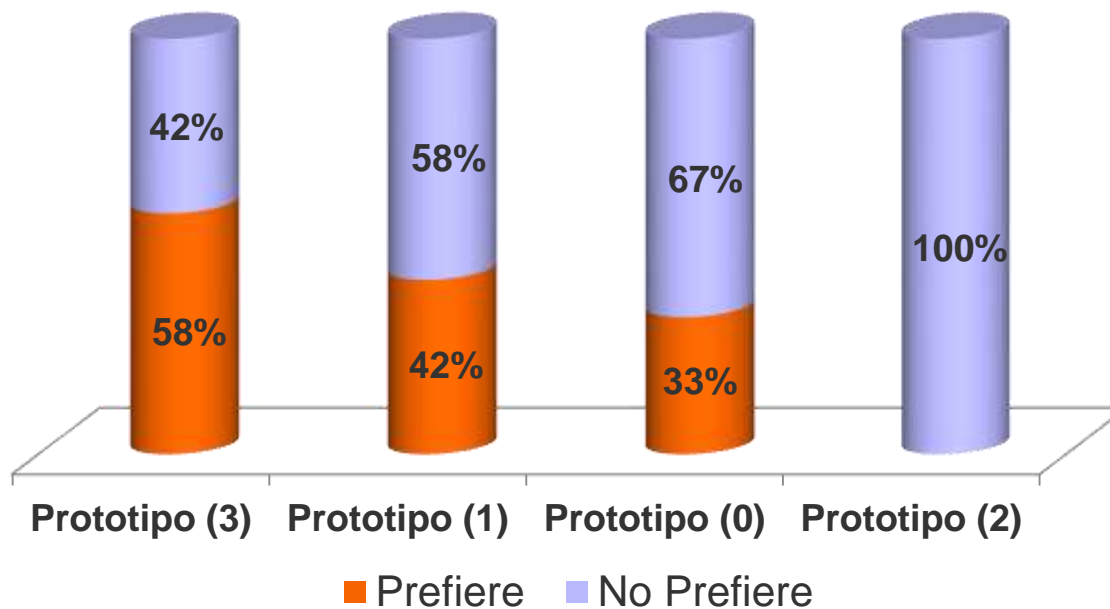
17%
6 cm

118%
4,5 cm

8%
6,5 cm

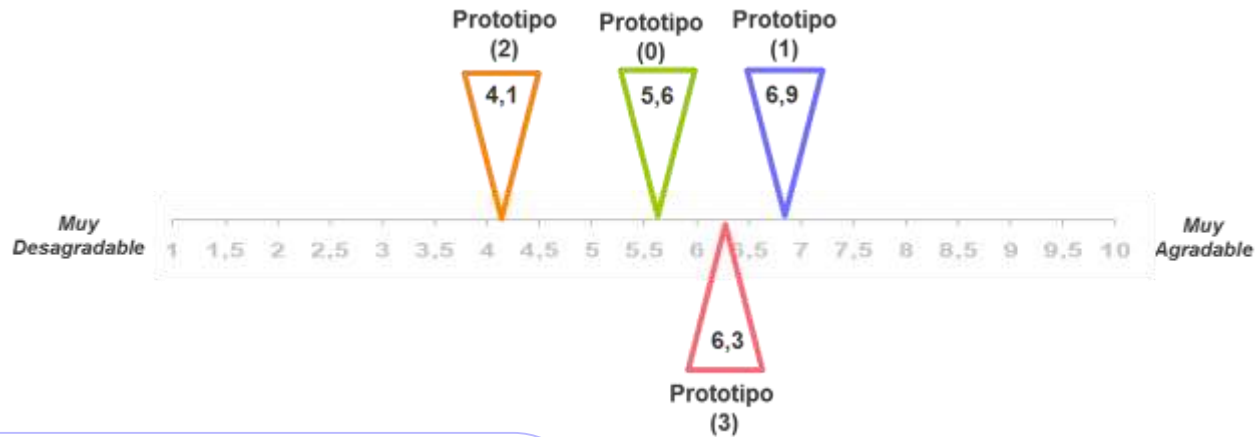
P12 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al tamaño de la arepita de queso congelada lista para cocinar

Base: 36



El Prototipo (3) es el preferido en cuanto al tamaño de la arepita se refiere. El tamaño del prototipo (2) no es preferido.

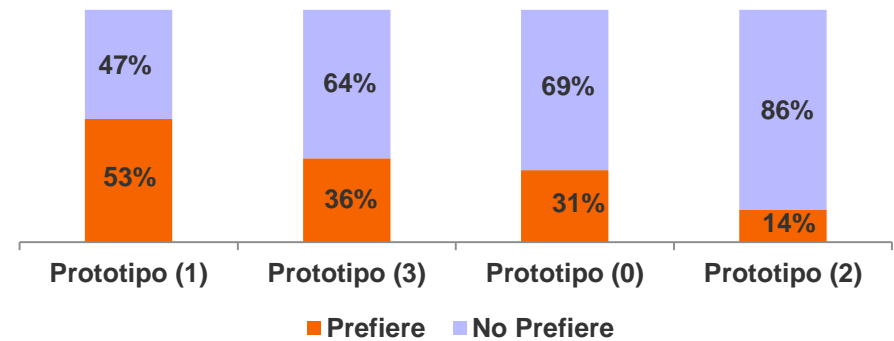
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 13 | 20 | 10 |
| Prototipo (1) | | | 33 | 3 |
| Prototipo (2) | | | | 30 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) tiene la mayor preferencia y presenta la apariencia general mas agradable



Evaluación Sensorial En Air Fryer (Etapa 2)

Arepita de Queso en Air Fryer (Etapa 2)

Más
Importante

Top

| | | |
|----|---|--------------|
| 1 | La apariencia general (muy desagradable-muy agradable) | 16,8% |
| 2 | El color de la arepita | 14,2% |
| 3 | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 11,1% |
| 4 | La suavidad de la masa al morderla (muy suave – muy dura) | 10,8% |
| 5 | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 8,5% |
| 6 | El sabor en general (muy desagradable-muy agradable) | 7,8% |
| 7 | La cantidad de queso (nada – mucho) | 6,9% |
| 8 | El olor en general (muy desagradable-muy agradable) | 6,6% |
| 9 | El sabor a queso (muy desagradable-muy agradable) | 6,1% |
| 10 | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 6,0% |
| 11 | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 5,2% |

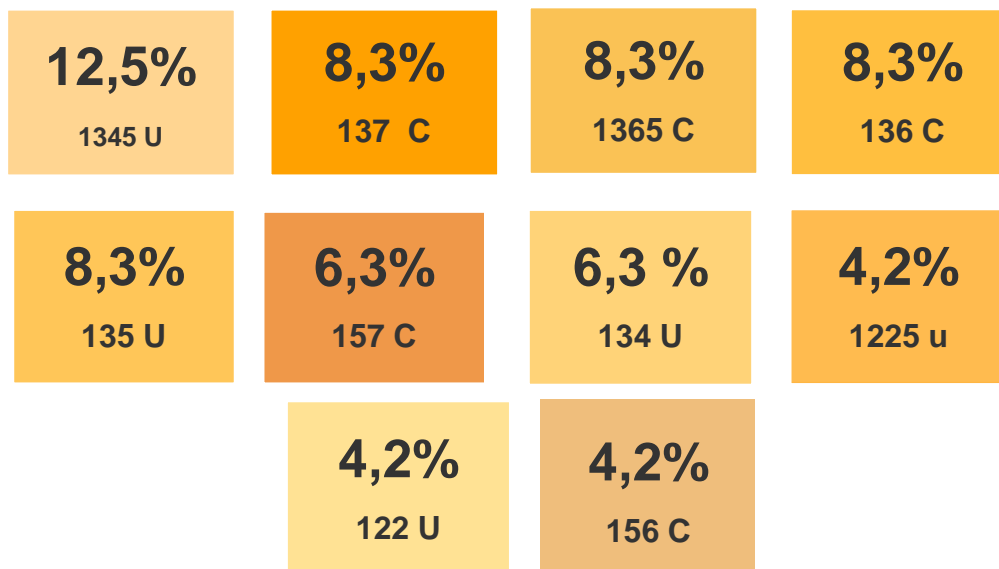
Menos
Importante

Base: 48

P18. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?.

Base: 48

Top 10



El color ideal de arepita cocida en Air Fryer tiene muchas variantes, hay cinco colores que influyen sin embargo el Color 1345 U tiene la mayor aceptación.

P18. ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?

P.19 ¿Por qué para usted ese es el color ideal?

Base: 48

12,5%
1345 U



| | |
|--|------------|
| <i>Me gusta su color doradito/ buen color tostado</i> | 42% |
| <i>Me parece que esta bien cocida/ da sensación de cocción</i> | 25% |
| <i>Es un color original/ color adecuado/ color ideal</i> | 17% |

8,3%
135 U



| | |
|---|------------|
| <i>Es un color original/ color adecuado/ color ideal</i> | 25% |
| <i>Es agradable comer la arepa con color/ ese color es mas tentativo para comer</i> | 25% |
| <i>Me parece que esta bien cocida/ da sensación de cocción</i> | 25% |

8,3%
136 C



| | |
|--|------------|
| <i>Me gusta su color doradito/ buen color tostado</i> | 22% |
| <i>Es un color original/ color adecuado/ color ideal</i> | 22% |
| <i>Me parece que esta bien cocida/ da sensación de cocción</i> | 22% |

P20/P21/P22 Seleccione a continuación el código con el que lo identifica, entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta

Base: 48

IDEAL

12,5%
1345 U

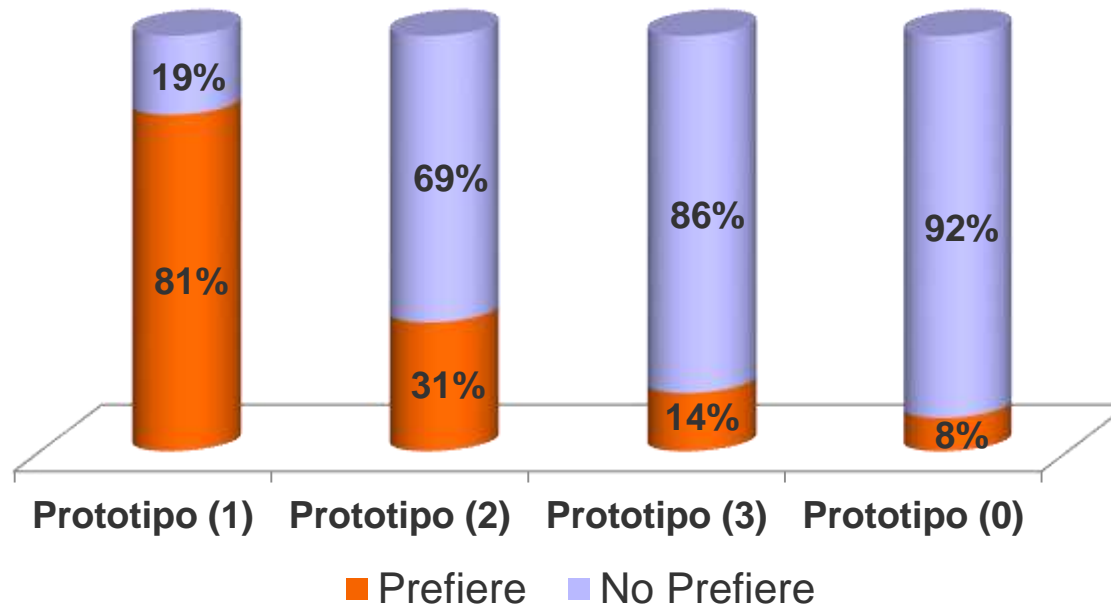
8,3%
135 U

8,3%
136 C

| Prototipo (0) | | Prototipo (1) | | Prototipo (2) | | Prototipo (3) | |
|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| 30,6% 7402 U | 16,7% 7406 U | 16,7% 1215 U | 11,1% 134 U | 13,9% 7406 U | 11,1% 120 U | 19,4% 7402 U | 11,1% 1205 U |
| 11,1 % 148 C | 8,3 % 7401 C | 11,1% 135 U | 8,3% 136 C | 11.1% 7402 U | 8,3% 134 U | 8,3% 121 C | 8,3% 134 U |
| 5,6 % 1205 C | 5,6 % 1205 U | 5,6% 113 U | 5,6% 1205 U | 8,3% 7401 U | 8,3% 135 U | 8,3% 7403 U | 5,6% 1215 U |
| 5,6 % 461 U | 2,8% 113 U | 5,6% 1345 U | 5,6% 156 C | 5,6% 1215 U | 5,6% 1345 U | 5,6% 122 U | 5,6% 1345 U |
| 2,8 % 1215 U | 2,8 % 122 U | 5,6% 7403 U | 2,8% 114 U | 2,8% 1205 C | 2,8% 122 U | 5,6% 148 C | 5,6% 7401 C |

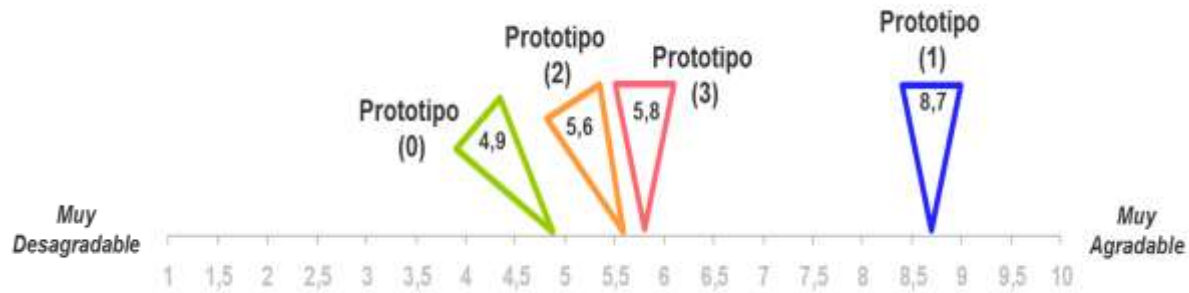
P.23 Elija el código de su muestra preferida en cuanto al color de la arepita de queso AIR FRYER

Base: 36



En cuanto al color se refiere, el Prototipo (1) es el que presenta la mayor preferencia, destacándose de manera significativa con respecto al resto de los prototipos

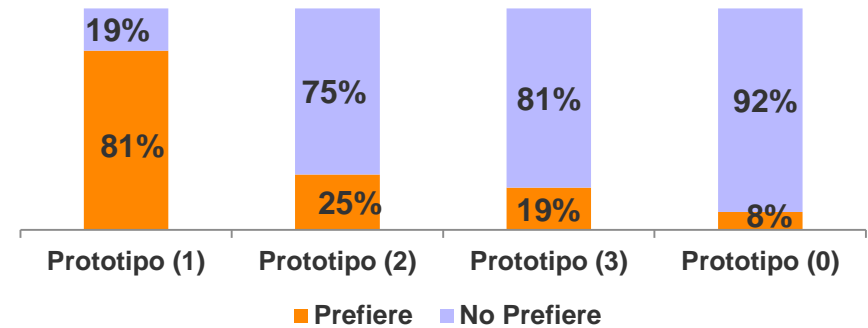
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 44 | 13 | 13 |
| Prototipo (1) | | | 31 | 31 |
| Prototipo (2) | | | | 0 |
| Prototipo (3) | | | | |

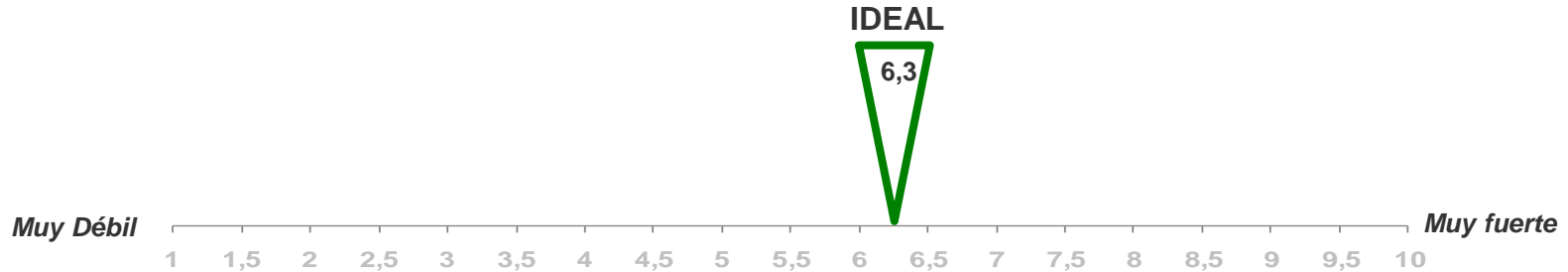
■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



La apariencia del Prototipo (1) es la que tiene mayor preferencia; y es significativamente mas agradable

P28 En relación a la intensidad del olor de la arepita de queso AIR FRYER. ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?
 P29 Escriba las razones por las que usted indica que esta es la intensidad del olor ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,08%

Su olor da sensación de buen sabor

100%

Medium Boxes

77,08%

Tiene un olor equilibrado/ buen nivel de olor

33%

Me gusta ese olor a queso/ huele bien/ olor agradable

29%

Tiene un olor a queso fresco

10%

Me provoca consumir el producto/ el olor hace que me provoque comer la arepita

8%

El olor es llamativo/ el olor es intenso/ huele bastante a queso

8%

Top 4 Boxes

22,92%

Me provoca consumir el producto/ el olor hace que me provoque comer la arepita

31%

Me gusta ese olor a queso/ huele bien/ olor agradable

19%

El olor es llamativo/ el olor es intenso/ huele bastante a queso

19%

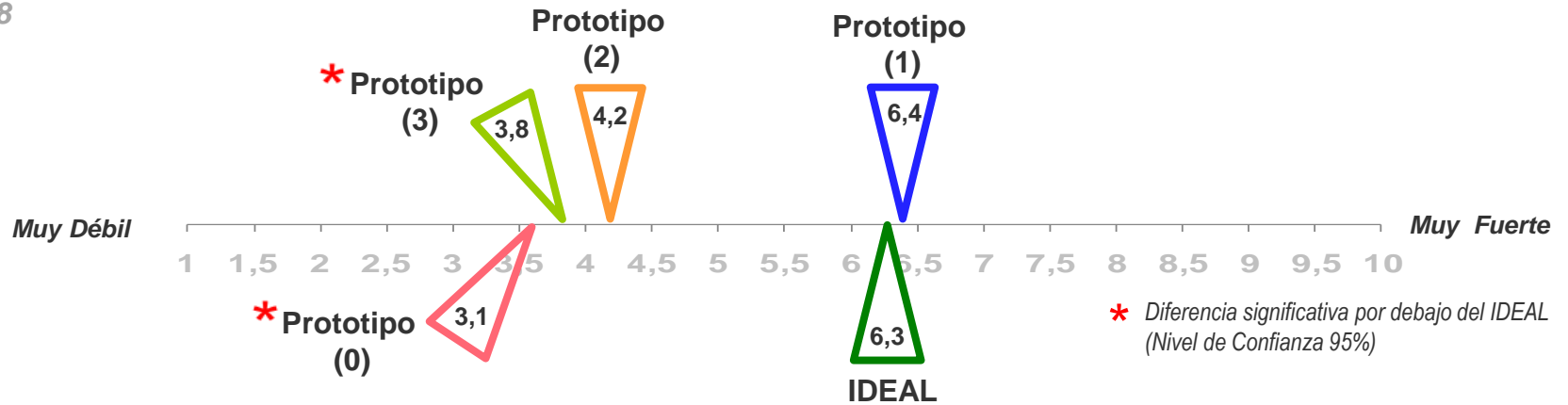
Su olor da sensación de buen sabor

19%

Mientras mas intenso es su olor mas gusto tiene la arepita

13%

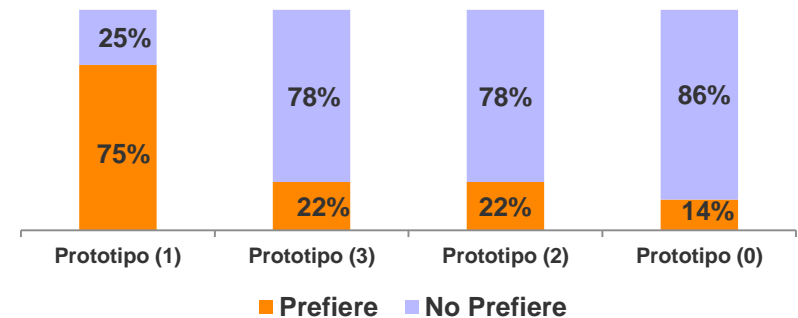
Base: 48



Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

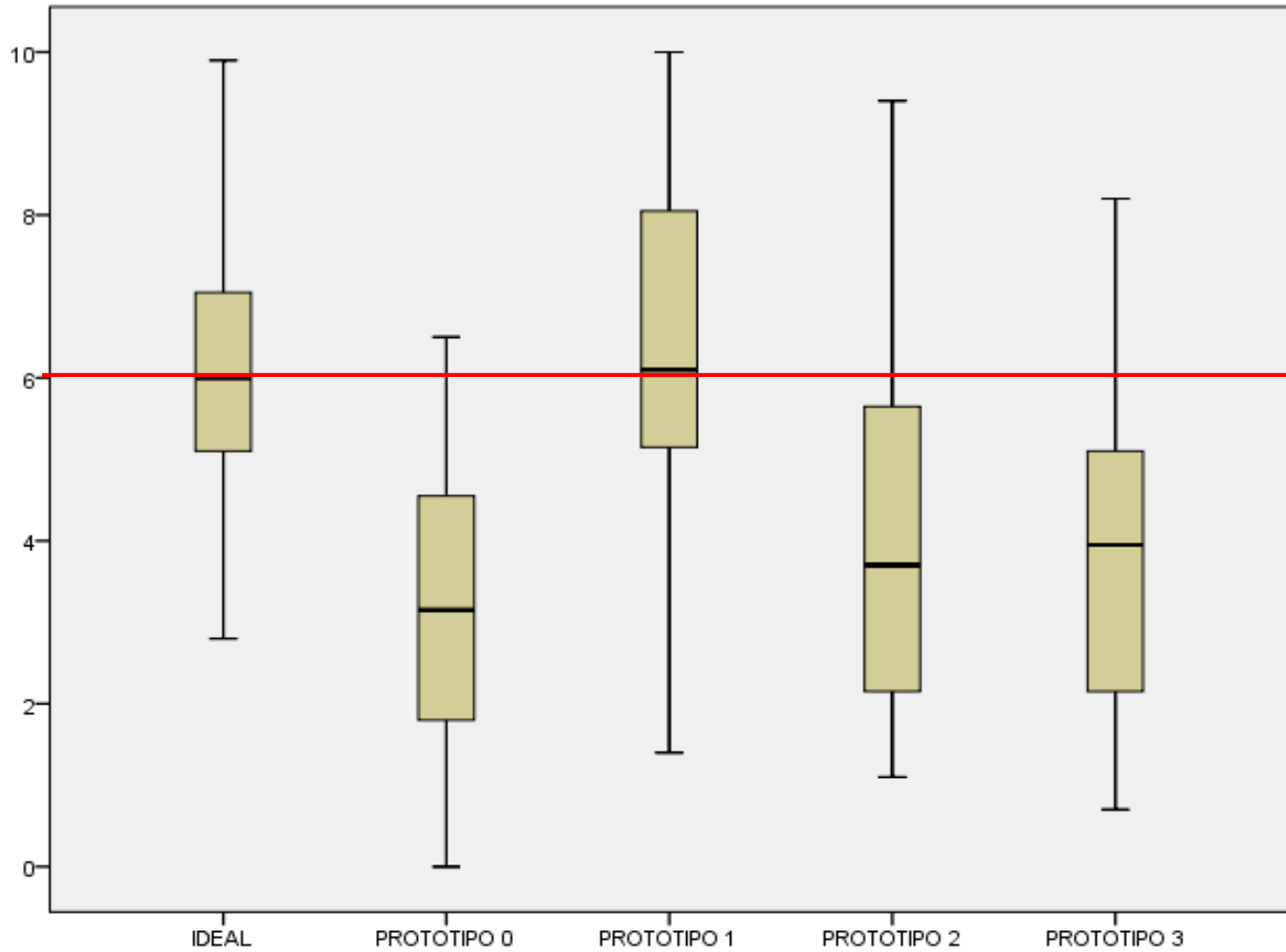
| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 51 | 17 | 26 |
| Prototipo (1) | | | 34 | 25 |
| Prototipo (2) | | | | 9 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) es sin lugar a dudas el que presenta una intensidad de olor de la arepa de queso igual a la ideal

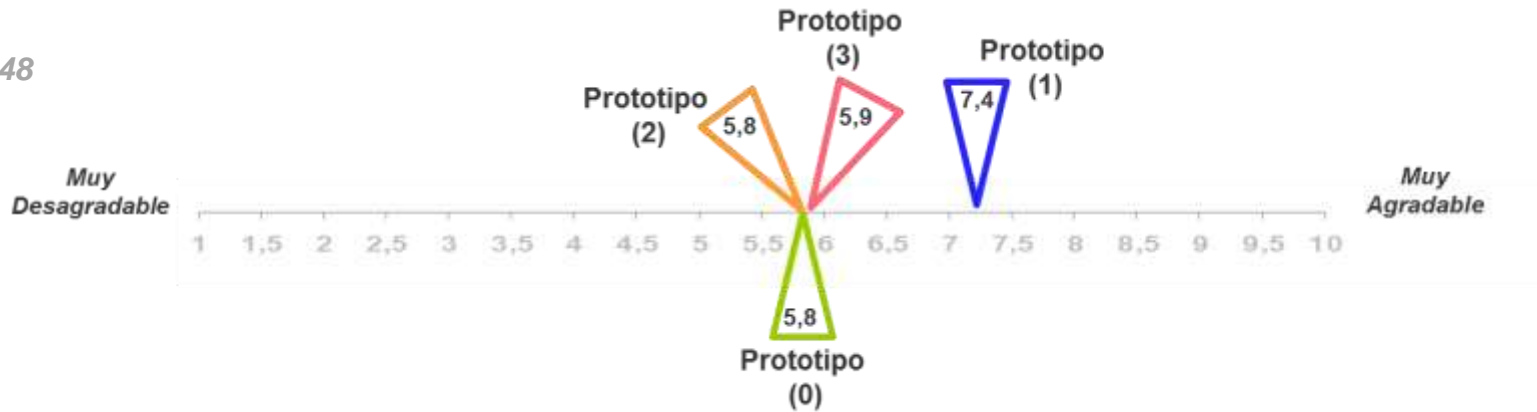
Muy Fuerte



Mediana
(Ideal= 6,05)

Muy débil

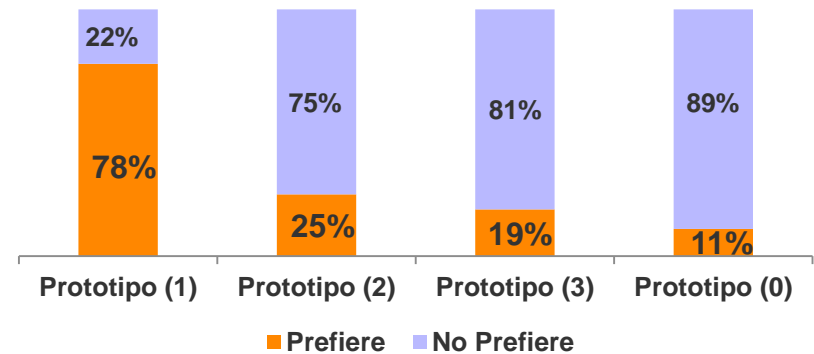
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 24 | 1 | 9 |
| Prototipo (1) | | | 23 | 15 |
| Prototipo (2) | | | | 8 |
| Prototipo (3) | | | | |

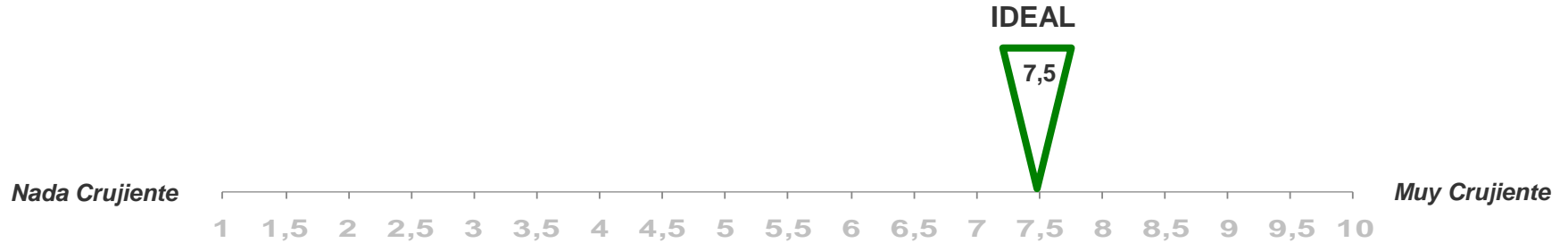
■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta un olor general mas agradable y con la mayor preferencia

P38 En relación a lo crujiente de la concha al morder la arepita AIR FRYER indique por favor ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?
 P39 ¿Por qué para usted ese es el crujiente ideal de la concha?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

0,00%

Medium Boxes

41,67%

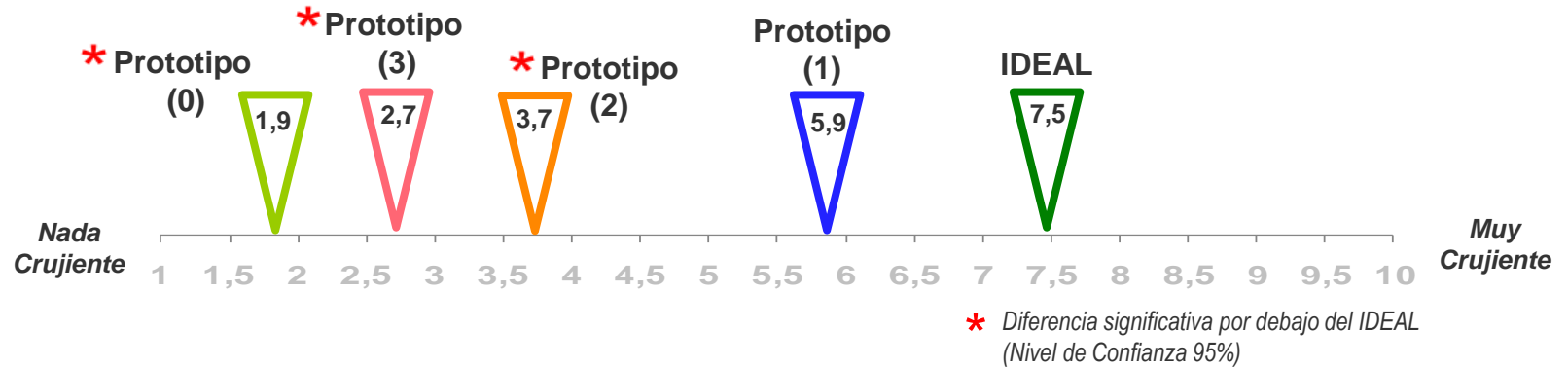
| | |
|--|-----|
| Me gusta el sonido de lo crujiente | 30% |
| Porque es mas agradable/ atractivo al paladar | 18% |
| Por su textura | 12% |
| Nivel de horneado adecuado/ bien cocido/ buena cocción | 12% |
| Por su suavidad | 6% |

Top 4 Boxes

58,33%

| | |
|--|-----|
| Me gusta el sonido de lo crujiente | 43% |
| Nivel de horneado adecuado/ bien cocido/ buena cocción | 15% |
| Porque es mas agradable/ atractivo al paladar | 13% |
| Por su textura | 6% |
| Permite saborear mejor el producto | 6% |

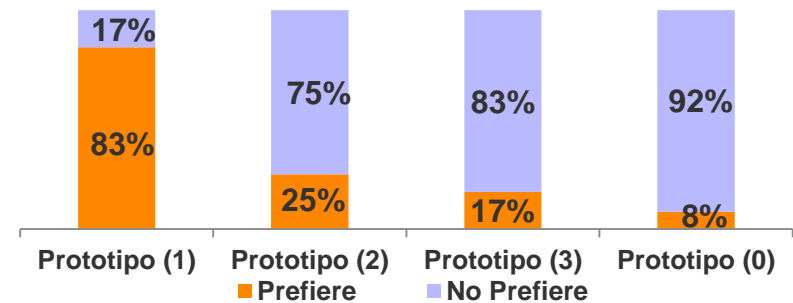
Base: 48



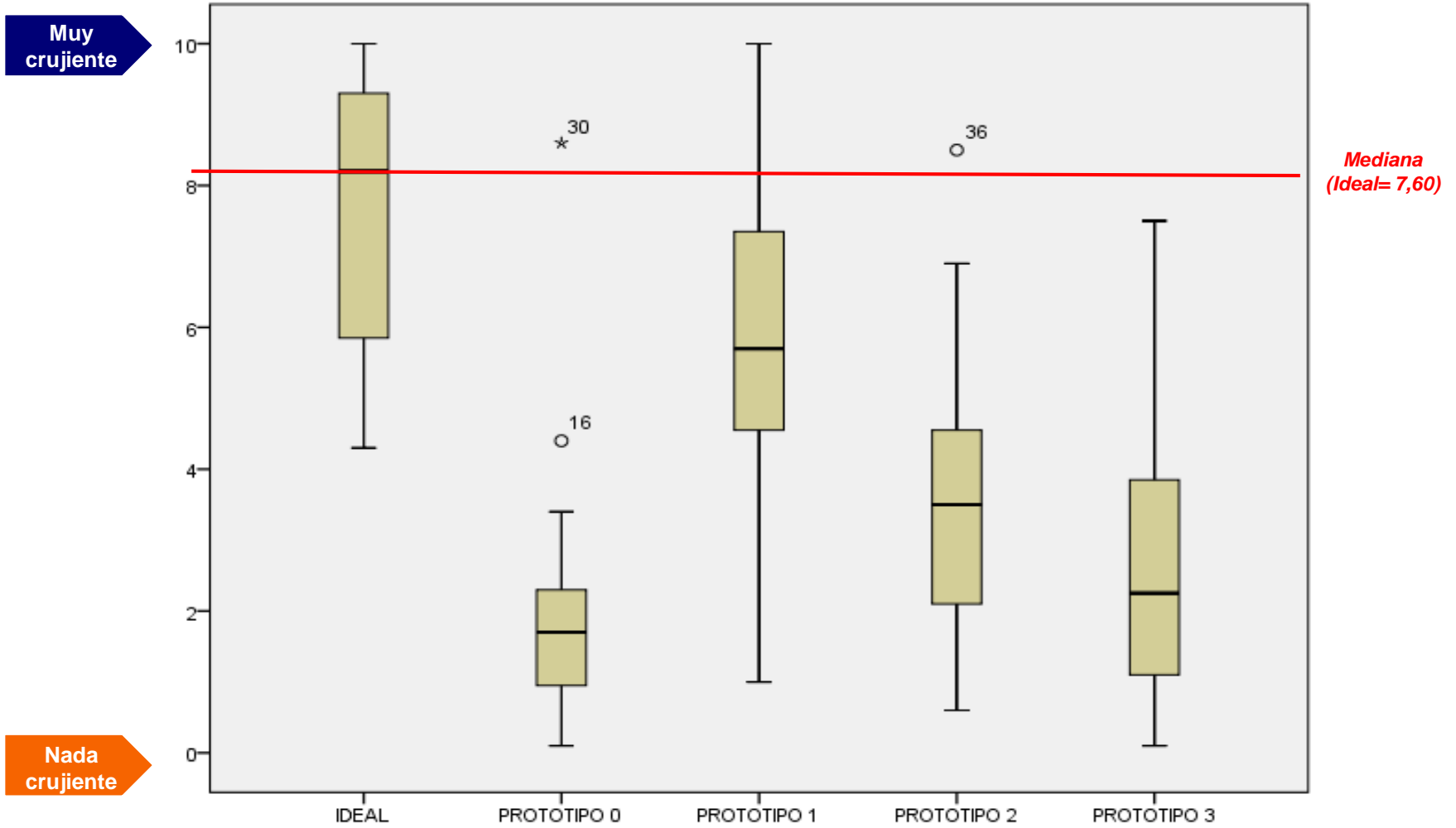
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 53 | 22 | 13 |
| Prototipo (1) | | | 31 | 40 |
| Prototipo (2) | | | | 9 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

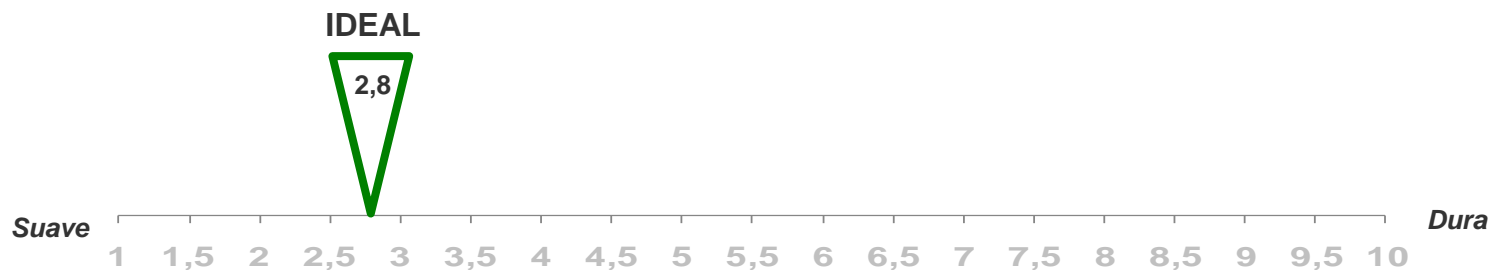


El Prototipo (1) presenta la crujencia de la cocha de la arepa mas cercana al ideal



P40 Y en relación a la suavidad de la masa. ¿Cuál es la suavidad ideal de la masa al morder la arepita AIR FRYER para usted entre estos dos extremos?
 P41 ¿Por qué para usted esa es la suavidad ideal de la masa al morder la arepita?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

| 75,00% | |
|---|-----|
| La masa debe estar suave/ masa es suave | 44% |
| No maltrata el paladar al comer/ no lastima la boca | 14% |
| Queda bien cocida/ buena cocción | 11% |
| Permite saborear el queso/ fácil de saborear | 8% |
| Es de calidad | 6% |

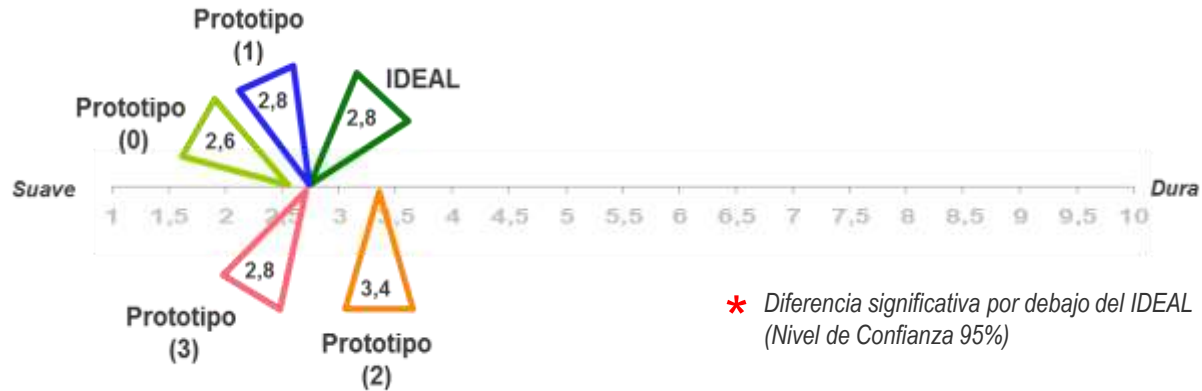
Medium Boxes

| 22,92% | |
|---|-----|
| La masa debe estar suave/ masa es suave | 32% |
| Es buena para los niños | 18% |
| No maltrata el paladar al comer/ no lastima la boca | 16% |
| Queda bien cocida/ buena cocción | 11% |
| Textura termino medio adecuada | 9% |

Top 4 Boxes

| 2,08% | |
|---|------|
| La masa debe estar suave/ masa es suave | 100% |

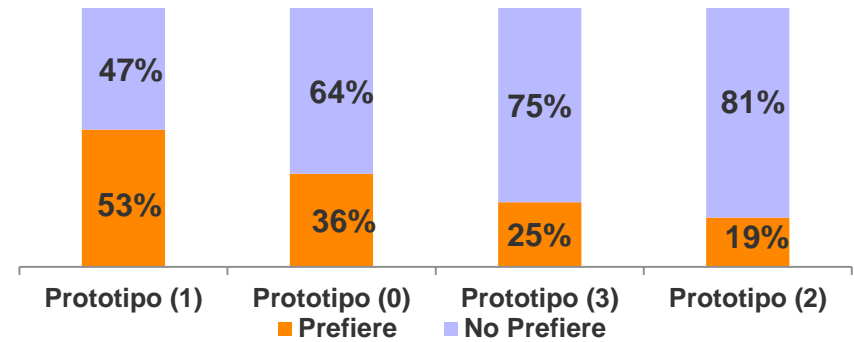
Base: 48



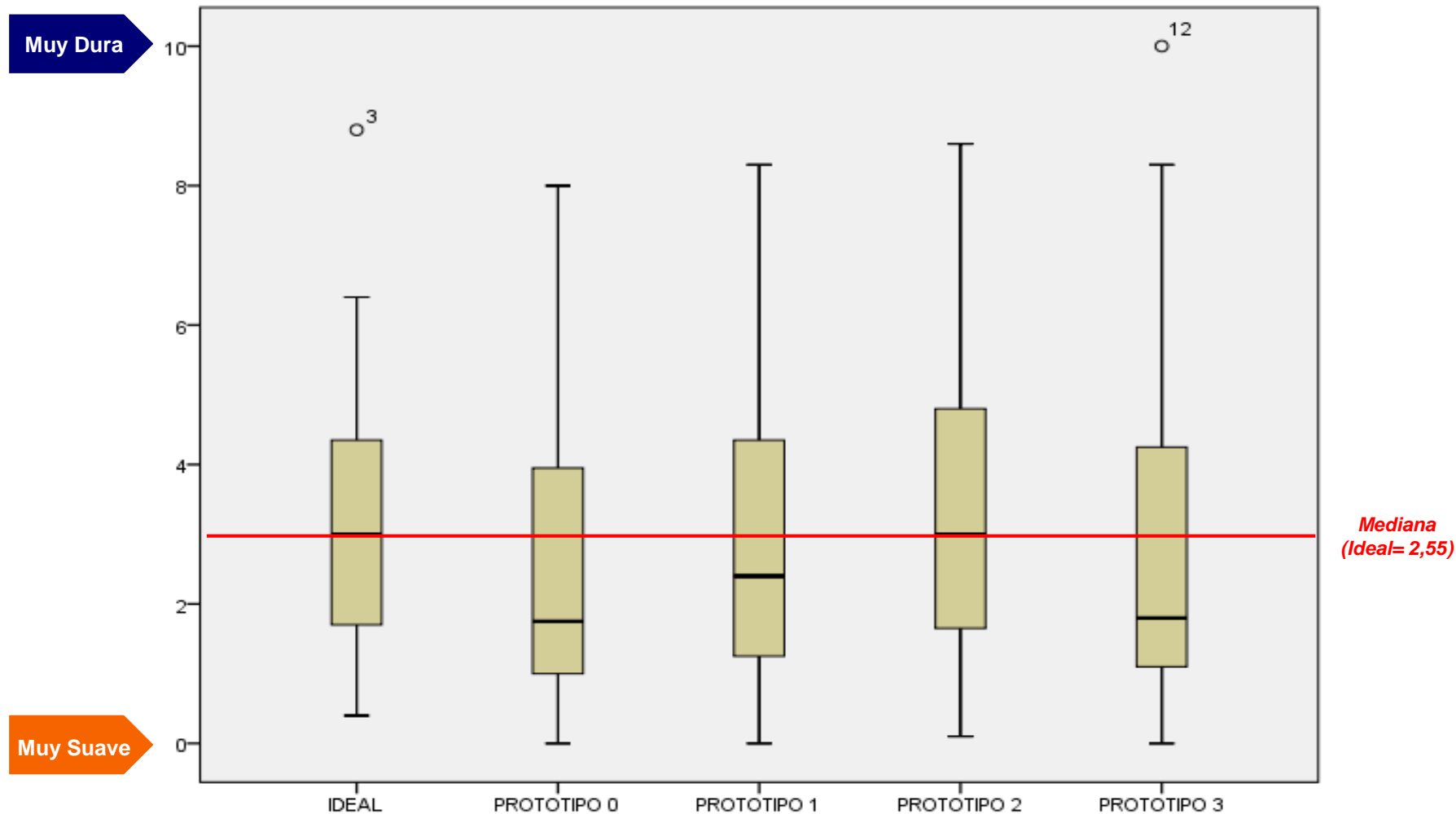
**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 17 | 14 | 1 |
| Prototipo (1) | | | 3 | 16 |
| Prototipo (2) | | | | 13 |
| Prototipo (3) | | | | |

■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%

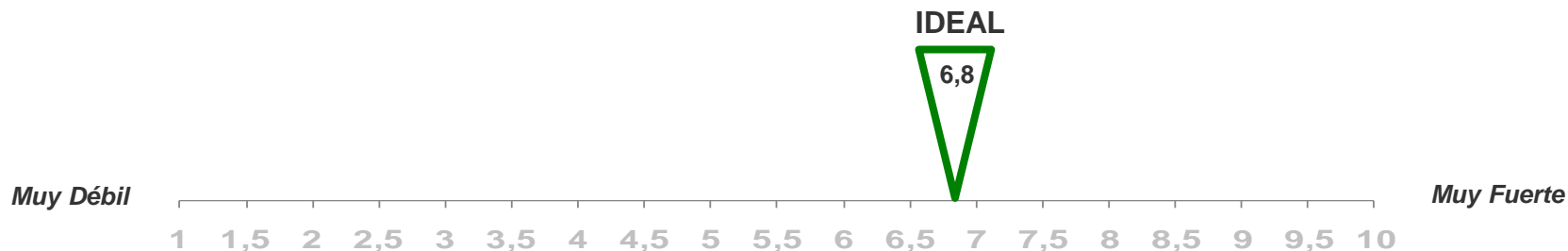


El Prototipo (2) es el que mas se aleja de la suavidad ideal de una masa de arepita de queso siendo el que presenta la mejor preferencia



P42 En relación a la intensidad del sabor a queso, indique por favor ¿Cuál es la intensidad del sabor a queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P43 ¿Por qué para usted ese es la intensidad del sabor a queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

| | |
|--|-------------|
| 2,00% | |
| Sabor a queso termino medio/ sabor ideal | 100% |

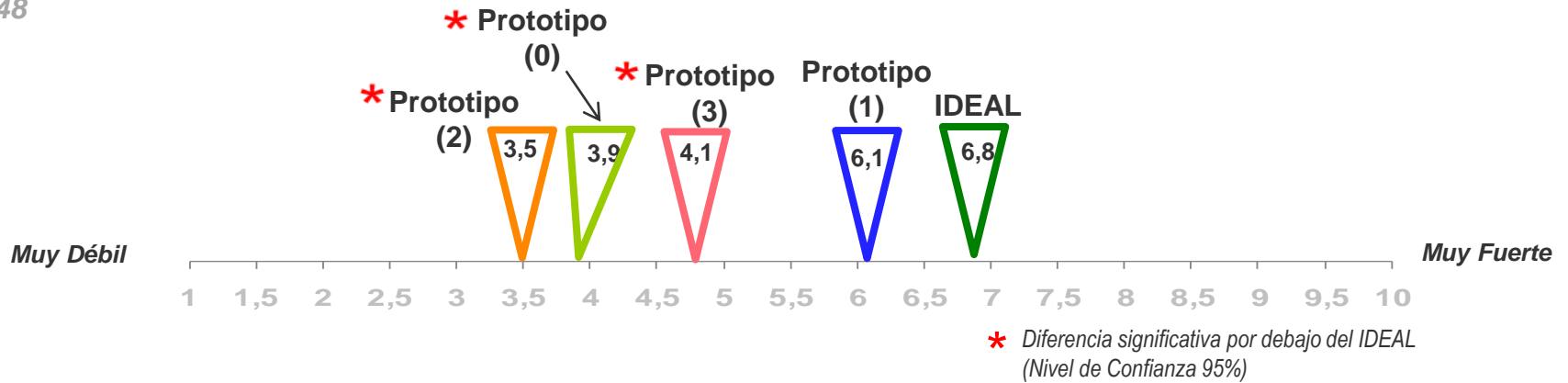
Medium Boxes

| | |
|---|------------|
| 50,00% | |
| Porque sabe bien | 45% |
| Ideal para pasapalos | 41% |
| Sabor a queso termino medio/ sabor ideal | 38% |
| Porque se le siente el sabor de queso y la masa | 21% |
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso | 17% |

Top 4 Boxes

| | |
|---|------------|
| 48,00% | |
| Porque sabe bien | 42% |
| Ideal para pasapalos | 39% |
| Me gusta que tenga mucho queso/ sabor intenso a queso | 26% |
| Me encanta el sabor del queso/ me gusta el queso | 19% |
| Debe saber a queso/ si es arepa de queso debe tener sabor a queso | 19% |

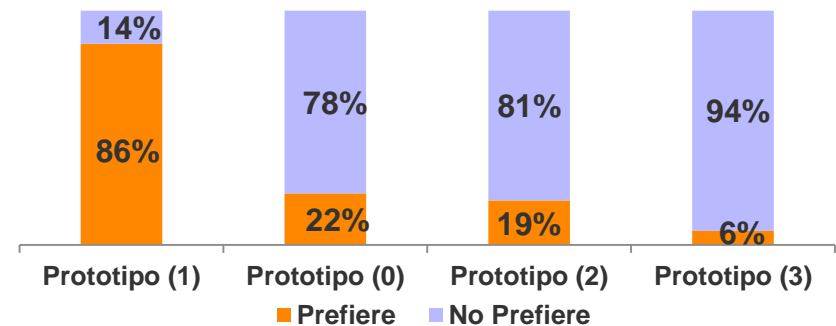
Base: 48



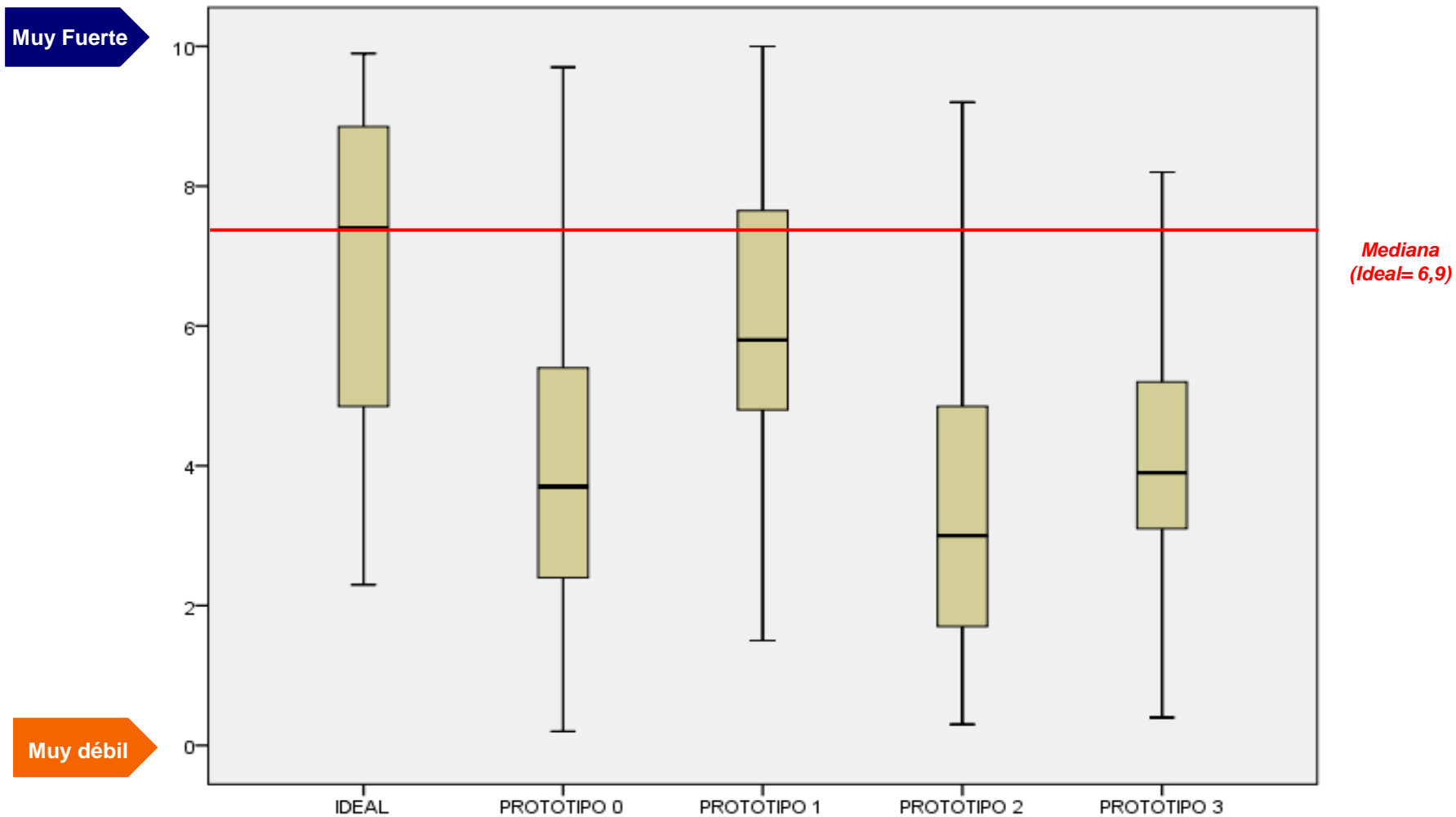
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 31 | 11 | 0 |
| Prototipo (1) | | | 42 | 31 |
| Prototipo (2) | | | | 11 |
| Prototipo (3) | | | | |

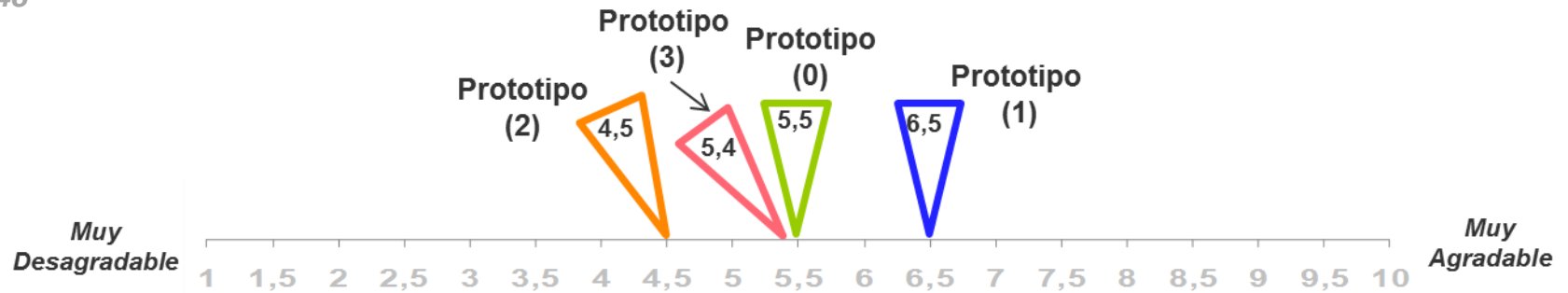
■ Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta la intensidad de sabor a queso mas cercana a la ideal y con la mayor preferencia.




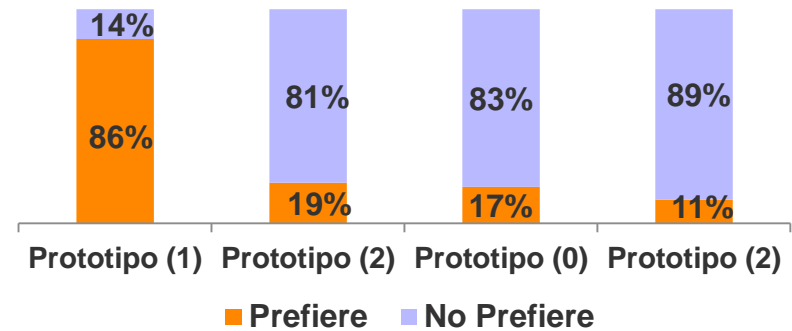
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 22 | 9 | 4 |
| Prototipo (1) | | | 31 | 26 |
| Prototipo (2) | | | | 5 |
| Prototipo (3) | | | | |

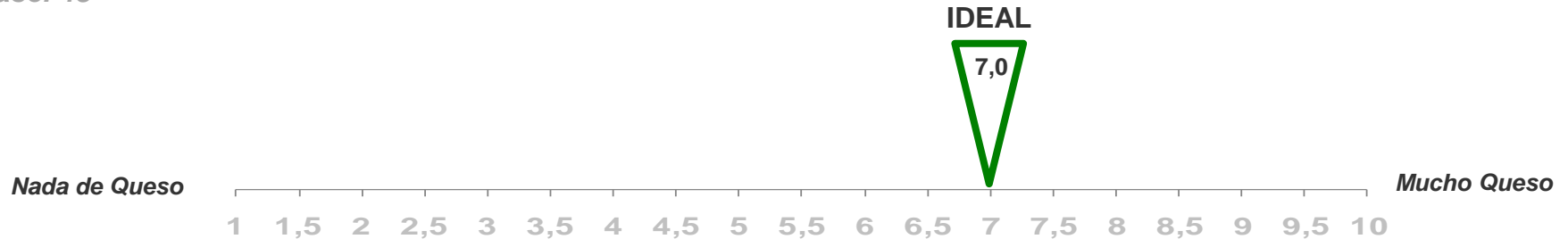
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El sabor a queso del Prototipo (0) de manera relevante presenta la mayor preferencia con el mayor nivel de agrado.

P44 En relación a la cantidad de queso, indique por favor ¿Cuál es la cantidad de queso ideal para usted entre estos dos extremos?
 P45 ¿Por qué para usted esa es la cantidad de queso ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

2,08%

Termino medio es lo ideal

100%

Medium Boxes

43,75%

Me gusta como se derrite el queso

48%

No hace falta rellenarla

44%

Termino medio es lo ideal

26%

Se disfruta el sabor de la masa y el queso a la vez

22%

Buena porción de queso para quedar satisfecho/ mucho queso

15%

Top 4 Boxes

56,25%

Buena porción de queso para quedar satisfecho/ mucho queso

42%

Me gusta como se derrite el queso

36%

No hace falta rellenarla

33%

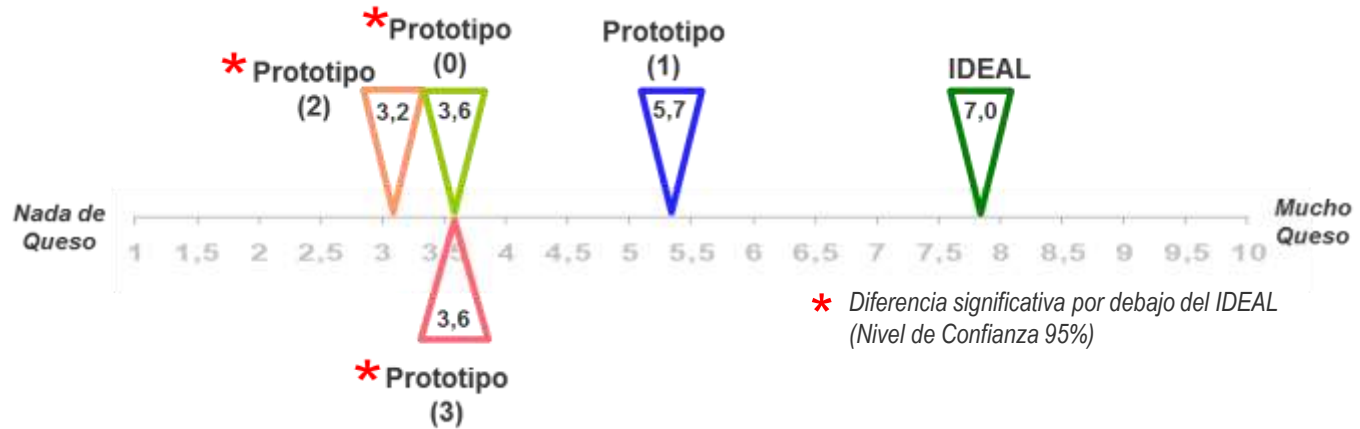
Para que se sienta bien el sabor a queso/ resaltar el queso

25%

El queso me encanta/ el queso es rico


11%

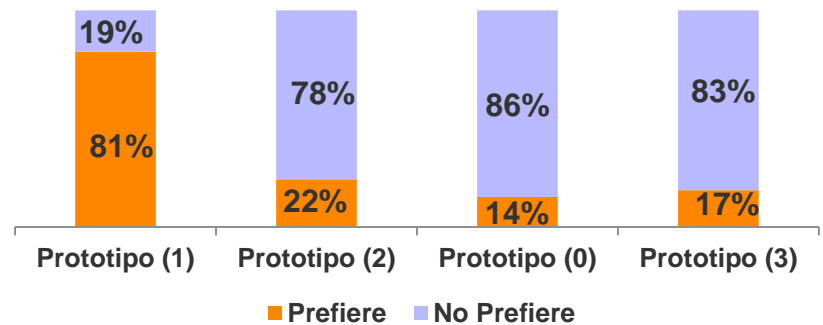
Base: 48



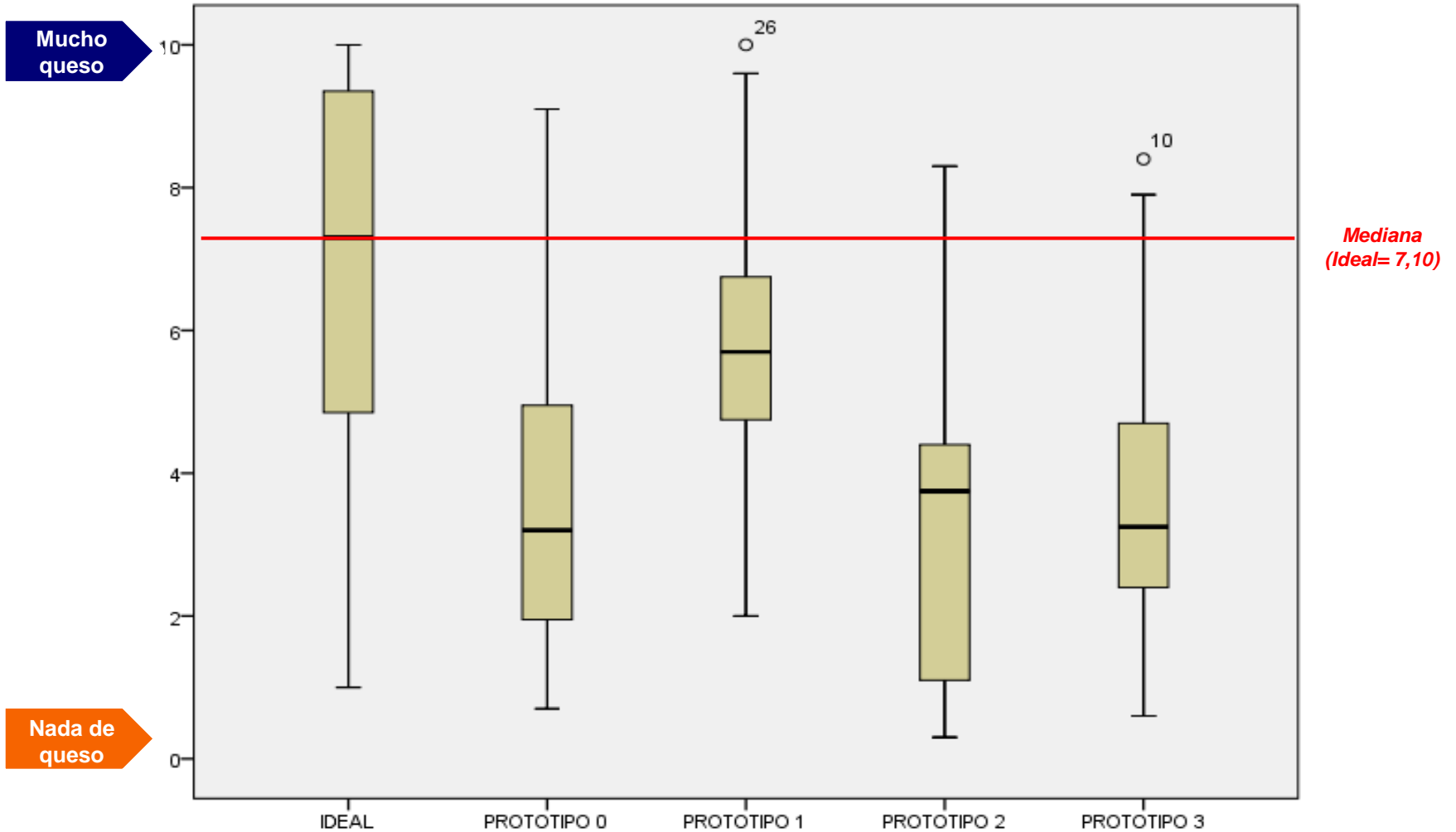
Diferencia entre Marcas (Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 36 | 4 | 3 |
| Prototipo (1) | | | 40 | 33 |
| Prototipo (2) | | | | 7 |
| Prototipo (3) | | | | |

 Diferencia estadísticamente significativa al 95%

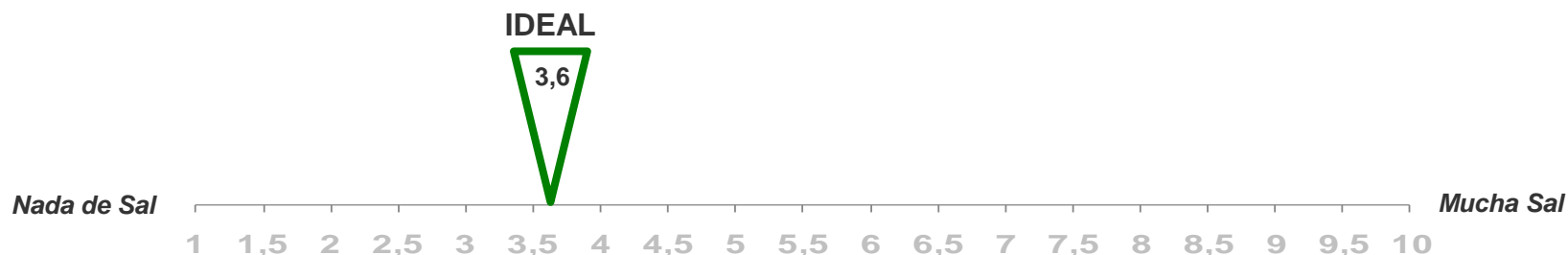


Todos los Prototipo presenta menos de cantidad de queso de una arepita que la cantidad ideal.



P46 En relación al nivel de sal, indique por favor ¿Cuál es el nivel de sal ideal para usted entre estos dos extremos?
 P47 ¿Por qué para usted ese es el nivel de sal ideal?

Base: 48



Bottom 3 Boxes

41,6%

| | |
|---|-----|
| Es importante que no quede salado/ poco sal | 37% |
| Por salud | 22% |
| El queso ya tiene sal/ el queso ya es salado | 19% |
| Debe tener el nivel de sal moderado | 15% |
| Se disfruta mejor el sabor del producto | 7% |

Medium Boxes

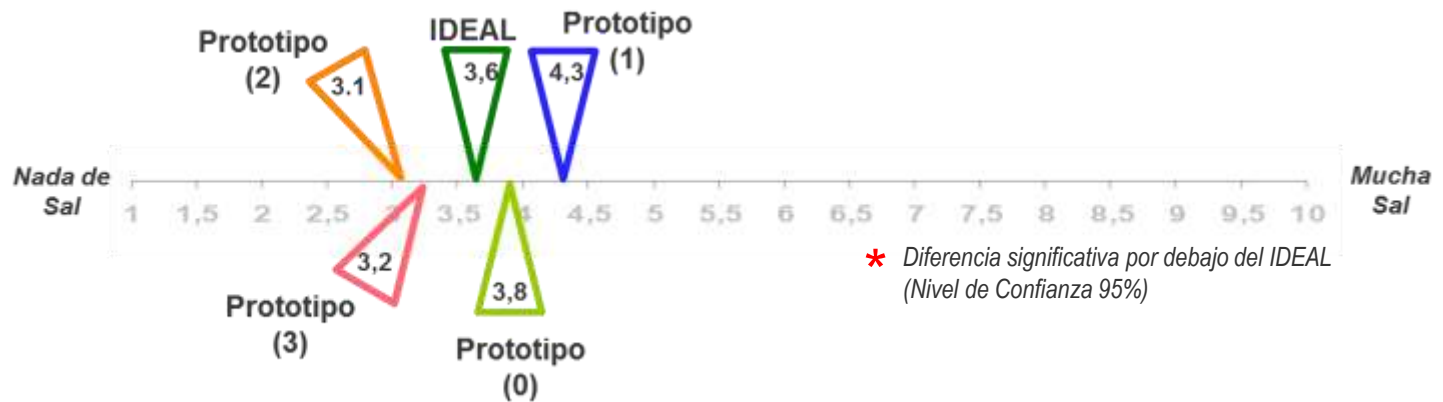
58,4%

| | |
|---|-----|
| Es importante que no quede salado/ poco sal | 23% |
| Debe tener el nivel de sal moderado | 22% |
| Por salud | 18% |
| El queso ya tiene sal/ el queso ya es salado | 14% |
| No tendría que añadir sal | 11% |

Top 4 Boxes


0,00%

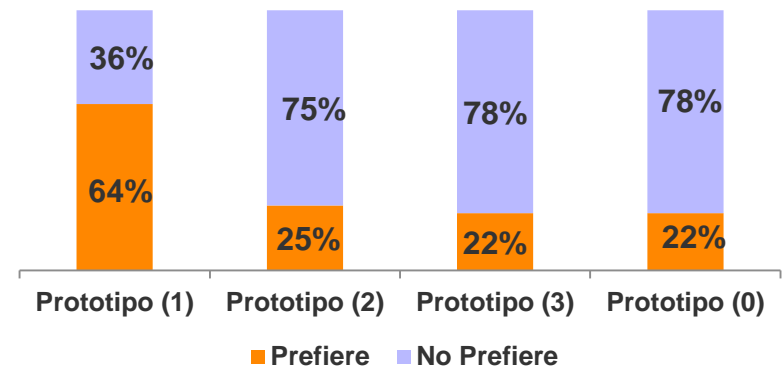
Base: 48



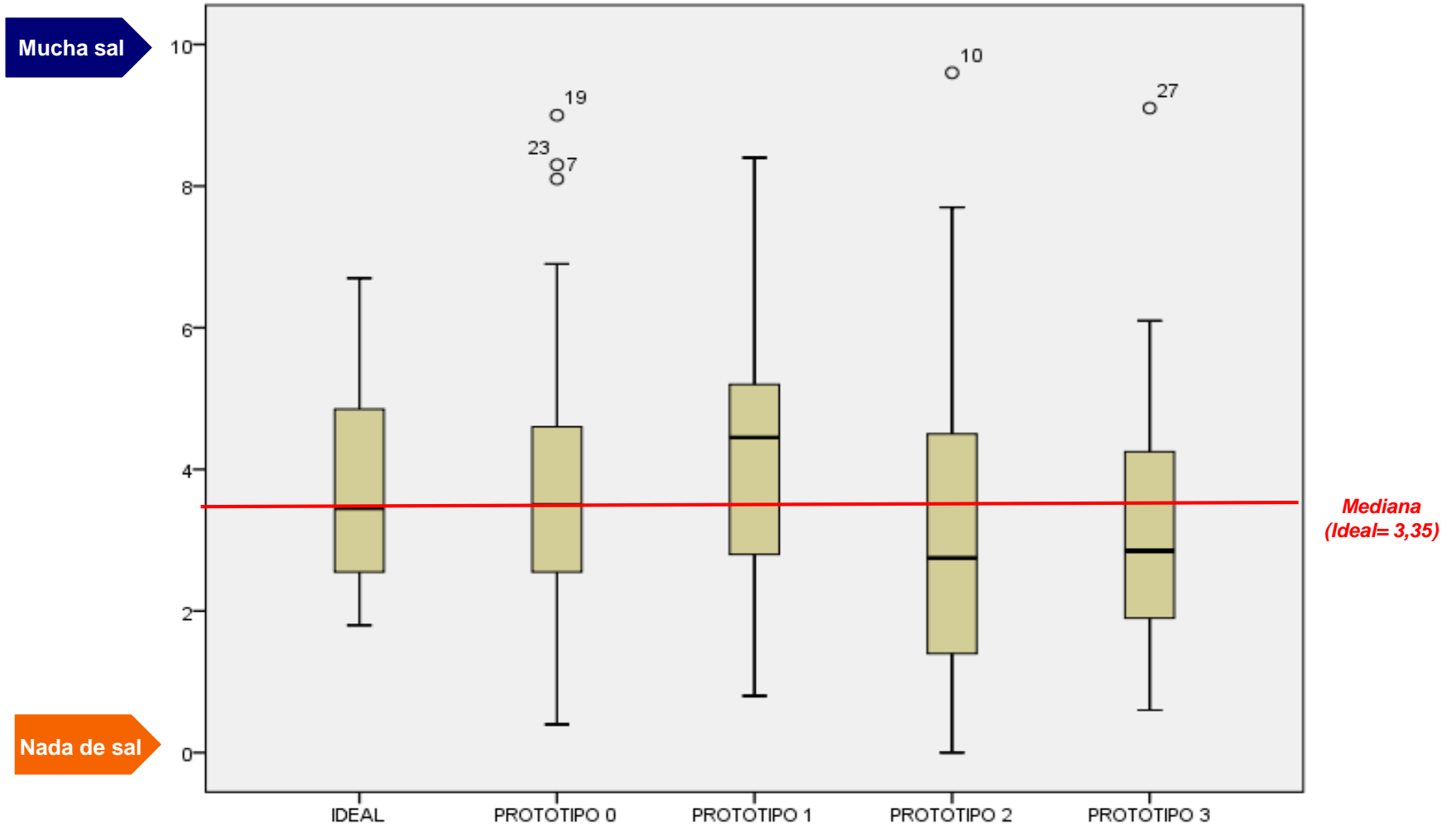
Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 26 | 4 | 15 |
| Prototipo (1) | | | 30 | 11 |
| Prototipo (2) | | | | 19 |
| Prototipo (3) | | | | |

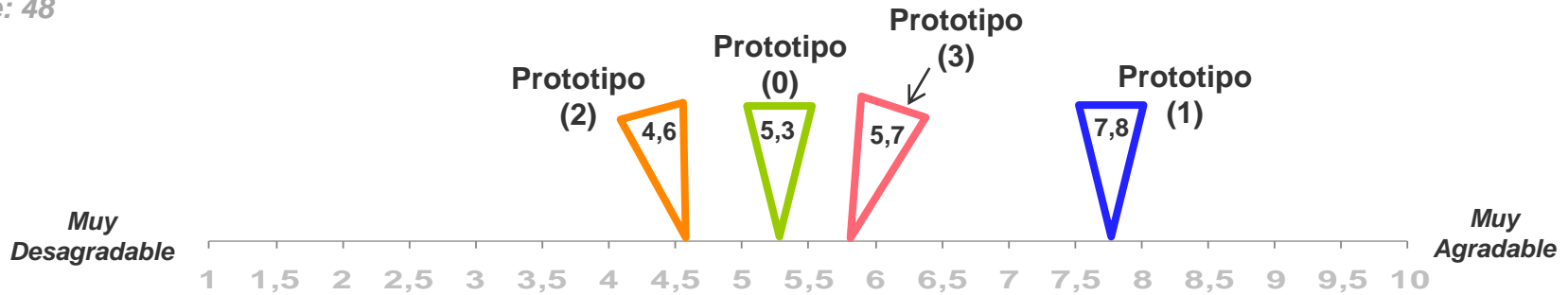
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El nivel de sal del Prototipo (1) se encuentra por encima del nivel ideal, sin embargo es el prototipo que presenta mayor preferencia.




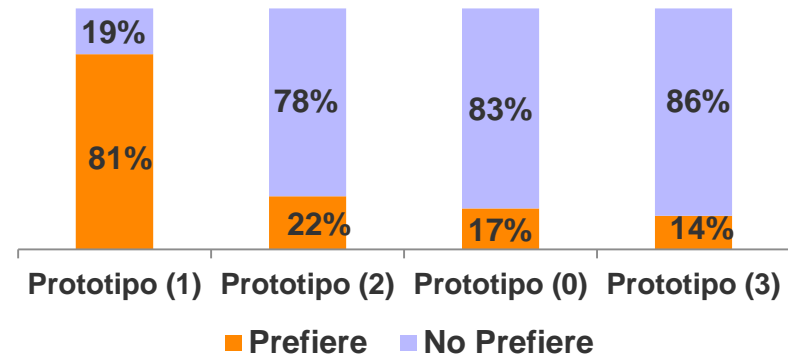
Base: 48



**Diferencia entre Marcas
(Prueba de Durbin)**

| | Prototipo (0) | Prototipo (1) | Prototipo (2) | Prototipo (3) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Prototipo (0) | | 41 | 0 | 7 |
| Prototipo (1) | | | 41 | 34 |
| Prototipo (2) | | | | 7 |
| Prototipo (3) | | | | |

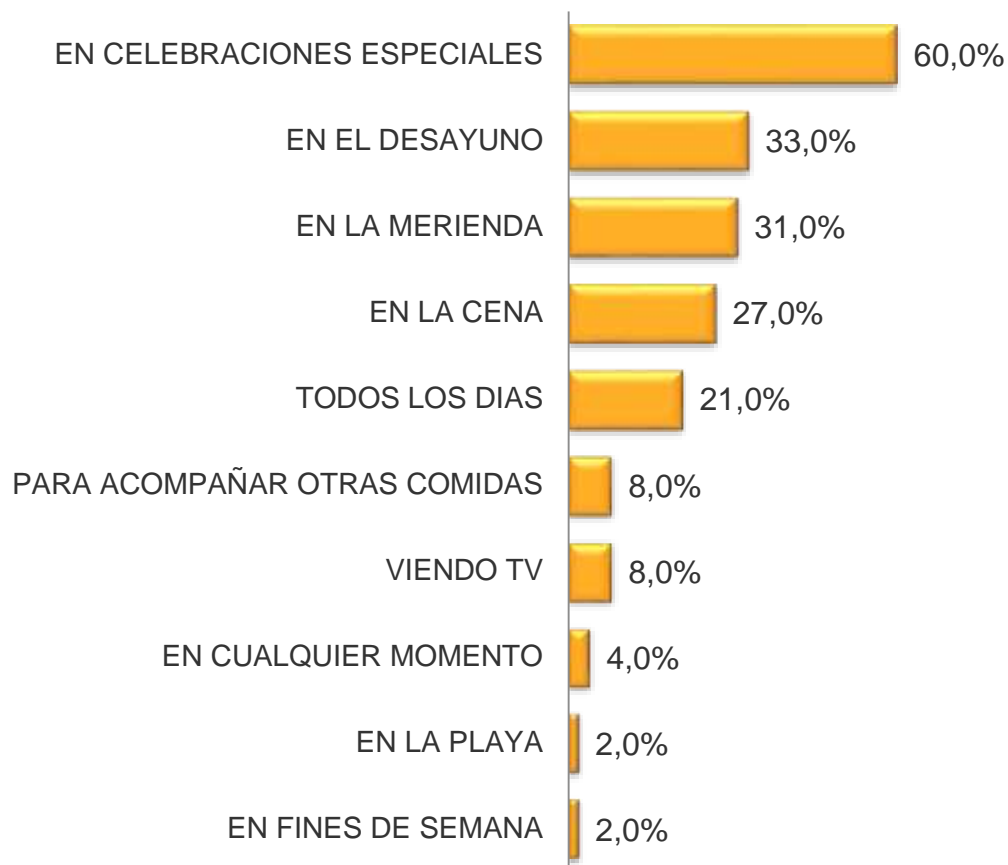
 Diferencia estadísticamente significativa al 95%



El Prototipo (1) presenta el sabor general mas agradable y con mayor preferencia,

P77. Luego de haber evaluado estas muestras de arepitas de queso congeladas listas para cocinar quisiera que me indicara en qué momentos u ocasiones usted las consumiría.

Base: 48

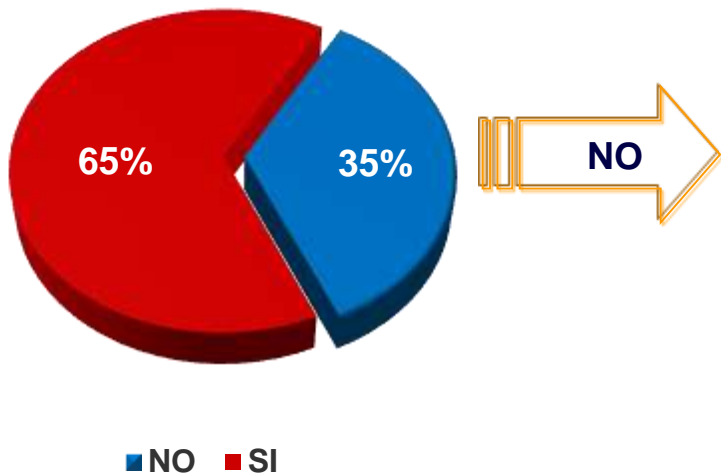


P78. Luego de haber observado y probado las muestras de hoy y tomando en cuenta la ocasión de consumo que usted acaba de mencionar
¿Sigue siendo este el tamaño ideal para este tipo de producto?

P79. ¿Cuál sería el nuevo tamaño ideal para usted entre todos estos tamaños que le estoy mostrando.

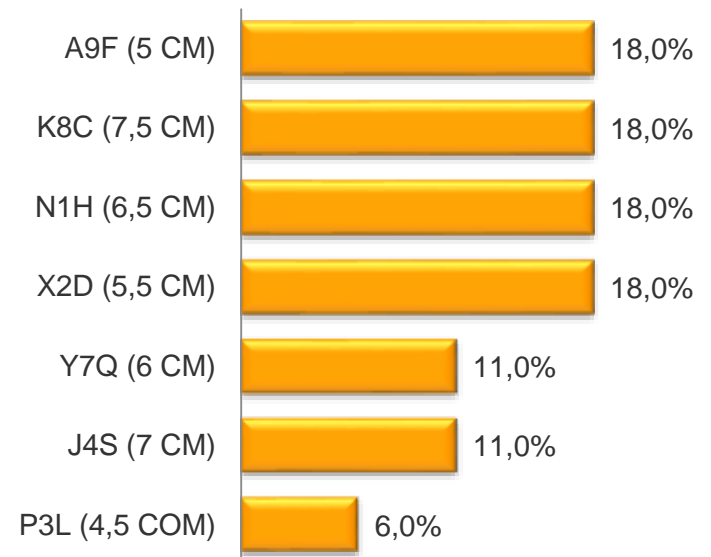
Base: 48

¿Sigue siendo este el tamaño ideal para este tipo de producto?



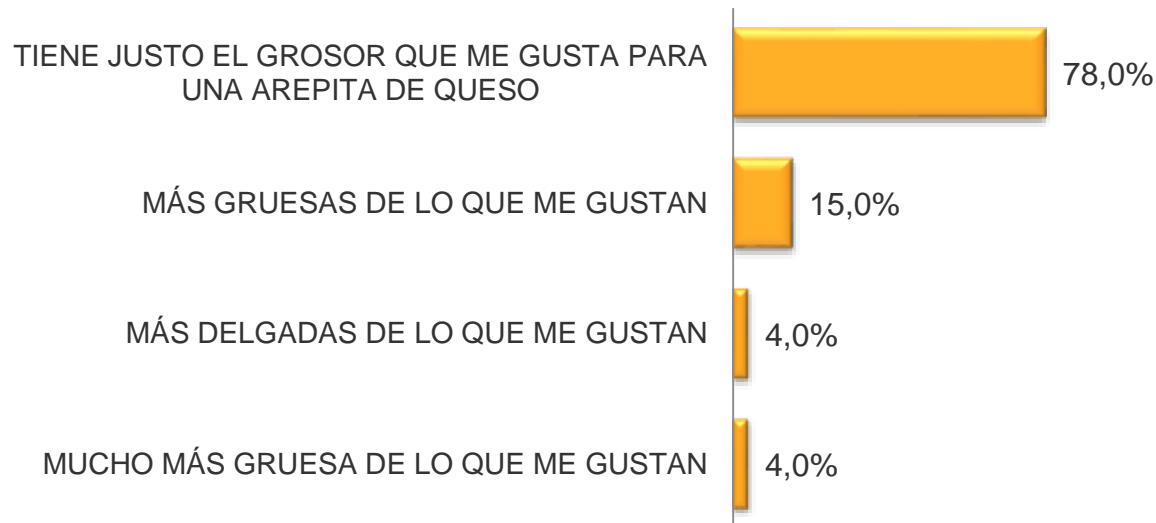
¿Tamaño ideal después de probar la muestra?

Base: 17



P80. Y ya para finalizar, pensando en una arepita de queso congelada lista para cocinar, indique por favor utilizando la siguiente escala que le pareció en general el grosor de las muestras que evaluó hoy.

Base: 48



| | ATRIBUTOS | RANKING | IDEAL | DESEMPEÑO (PROMEDIOS) | | | | BRECHA VS EL IDEAL | | | |
|---|--|---------|-------|-----------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 | Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 |
| CONGELADA | El color de la arepita congelada | 2 | | | | | | | | | |
| | La apariencia general (muy desagradable- muy agradable) | 1 | | 5,8 | 6,9 | 3,9 | 6,6 | | | | |
| | El tamaño de la arepita | 3 | | | | | | | | | |
| COCINADA | El color de la arepita | 2 | | | | | | | | | |
| | La apariencia general (muy desagradable- muy agradable) | 1 | | 5,3 | 7,9 | 4,2 | 7,3 | | | | |
| | El olor en general (muy desagradable- muy agradable) | 9 | | 5,7 | 7,2 | 4,9 | 6,6 | | | | |
| | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 11 | 6,7 | 4,0 | 6,1 | 3,4 | 5,5 | -2,70 | -0,60 | -3,30 | -1,20 |
| | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 3 | 8,4 | 3,5 | 6,8 | 4,0 | 5,4 | -4,90 | -1,60 | -4,40 | -3,00 |
| | La suavidad de la masa al morderla (suave – dura) | 4 | 3,3 | 2,2 | 3,0 | 2,9 | 2,7 | -1,10 | -0,30 | -0,40 | -0,60 |
| | El sabor a queso (muy desagradable- muy agradable) | 5 | | 5,1 | 6,4 | 4,1 | 5,9 | | | | |
| | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 10 | 6,9 | 3,6 | 5,3 | 2,5 | 4,7 | -3,30 | -1,60 | -4,40 | -2,20 |
| | La cantidad de queso (nada – mucho) | 7 | 7,7 | 3,5 | 5,3 | 2,6 | 4,3 | -4,20 | -2,40 | -5,10 | -3,40 |
| | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 8 | 3,6 | 3,6 | 4,1 | 3,0 | 3,8 | 0 | 0,50 | -0,60 | 0,20 |
| El sabor en general (muy desagradable- muy agradable) | 6 | | 5,4 | 6,9 | 4,5 | 6,4 | | | | | |

Menor brecha vs el ideal

| | ATRIBUTOS | RANKING | IDEAL | DESEMPEÑO (PROMEDIOS) | | | | BRECHA VS EL IDEAL | | | |
|---|--|---------|-------|-----------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 | Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 |
| CONGELADA | El color de la arepita congelada | 2 | | | | | | | | | |
| | La apariencia general (muy desagradable- muy agradable) | 3 | | 5,2 | 6,9 | 3,5 | 5,6 | | | | |
| | El tamaño de la arepita | 1 | | | | | | | | | |
| COCINADA | El color de la arepita | 3 | | | | | | | | | |
| | La apariencia general (muy desagradable- muy agradable) | 1 | | 5,6 | 8,4 | 5,4 | 5,3 | | | | |
| | El olor en general (muy desagradable- muy agradable) | 8 | | 5,5 | 7,3 | 5,5 | 5,7 | | | | |
| | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 9 | 6,5 | 3,5 | 5,5 | 3,6 | 4,2 | -3 | -1 | -2,9 | -2,3 |
| | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 6 | 7,3 | 2,4 | 5,9 | 4,3 | 3,4 | -4,90 | -1,40 | -3,00 | -3,90 |
| | La suavidad de la masa al morderla (suave – dura) | 5 | 2,6 | 1,9 | 3,1 | 3,3 | 2,4 | -0,70 | 0,50 | 0,70 | -0,20 |
| | El sabor a queso (muy desagradable- muy agradable) | 2 | | 4,8 | 7,1 | 4,4 | 5,7 | | | | |
| | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 11 | 7,3 | 3,7 | 5,9 | 2,8 | 3,6 | -3,60 | -1,40 | -4,50 | -3,70 |
| | La cantidad de queso (nada – mucho) | 4 | 7,9 | 3,1 | 5,4 | 2,5 | 3,7 | -4,80 | -2,50 | -5,40 | -4,20 |
| | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 10 | 3,1 | 3,6 | 4,4 | 2,9 | 3,9 | 0,50 | 1,30 | -0,20 | 0,80 |
| El sabor en general (muy desagradable- muy agradable) | 7 | | 4,9 | 7,8 | 4,6 | 5,6 | | | | | |

Menor brecha vs el ideal

| | ATRIBUTOS | RANKING | IDEAL | DESEMPEÑO (PROMEDIOS) | | | | BRECHA VS EL IDEAL | | | |
|---|--|---------|-------|-----------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 | Prototipo 0 | Prototipo 1 | Prototipo 2 | Prototipo 3 |
| CONGELADA | El color de la arepita congelada | 2 | | | | | | | | | |
| | La apariencia general (muy desagradable- muy agradable) | 1 | | 5,6 | 6,9 | 4,1 | 6,3 | | | | |
| | El tamaño de la arepita | 3 | | | | | | | | | |
| COCINADA | El color de la arepita | 2 | | | | | | | | | |
| | La apariencia general (muy desagradable- muy agradable) | 1 | | 4,9 | 8,7 | 5,6 | 5,8 | | | | |
| | El olor en general (muy desagradable- muy agradable) | 8 | | 5,8 | 7,4 | 5,8 | 5,9 | | | | |
| | La intensidad del olor (muy débil - muy fuerte) | 10 | 6,3 | 3,1 | 6,4 | 4,2 | 3,8 | -3,20 | 0,10 | -2,10 | -2,50 |
| | Lo crujiente de la concha al morderla (nada crujiente – muy crujiente) | 3 | 7,5 | 1,9 | 5,9 | 3,7 | 2,7 | -5,60 | -1,60 | -3,80 | -4,80 |
| | La suavidad de la masa al morderla (suave – dura) | 4 | 2,8 | 2,6 | 2,8 | 3,4 | 2,8 | -0,20 | 0 | 0,60 | 0 |
| | El sabor a queso (muy desagradable- muy agradable) | 9 | | 5,5 | 6,5 | 4,5 | 5,4 | | | | |
| | La intensidad del sabor a queso (muy débil - muy fuerte) | 11 | 6,8 | 3,9 | 6,1 | 3,5 | 4,1 | -2,90 | -0,70 | -3,30 | -2,70 |
| | La cantidad de queso (nada – mucho) | 7 | 7,0 | 3,6 | 5,7 | 3,2 | 3,6 | -3,40 | -1,30 | -3,80 | -3,40 |
| | El nivel de sal (nada de sal – mucha sal) | 5 | 3,6 | 3,8 | 4,3 | 3,1 | 3,2 | 0,20 | 0,70 | -0,50 | -0,40 |
| El sabor en general (muy desagradable- muy agradable) | 6 | | 5,3 | 7,8 | 4,6 | 5,7 | | | | | |

Menor brecha vs el ideal

- **EL Prototipo (1)** con 10% mas de queso y 20% menos de sal que la arepita con queso AP España , es el que mas se acerca a los niveles ideales en la mayoría de los atributos evaluados y el tiene mejor desempeño sensorial en cualquiera de los tres tipo de cocciones.
- Los principales atributos sobre los cuales se debe trabajar en el Prototipo 1 son: El nivel de sal (bajar el nivel de sal) , La intensidad de sabor, La Crujencia de la concha y la cantidad de queso para lograr reducir la brecha existente y llegar al nivel ideal en estos atributos.

