

# EVALUACIÓN SENSORIAL DE TEQUEÑOS DE QUESO CONGELADOS

Informe de Resultados

22009854

---

Ipsos

3 de enero de 2023



# OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

## OBJETIVOS DE MARKETING

- Obtener el perfil sensorial ideal del producto “tequeños de queso congelados” según consumidores actuales de producto.
- Y entender qué tal lejos o cerca se encuentra el prototipo de AP de ese ideal de cara a optimizarlo, si fuera necesario.
- Además conocer cual es el producto líder del mercado, al que hay que apuntar como benchmark.



1 PROTOTIPO AP



4 PRODUCTOS DE COMPETENCIA

## OBJETIVOS DEL ESTUDIO

Considerando 5 muestras de tequeños de queso congelados:

- Evaluar a ciegas diferentes atributos organolépticos, en diferentes momentos (visual - congelado y degustación - frito);
- 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

# FICHA TÉCNICA: DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

## Test cuantitativo en Hall/CLT con evaluación comparativa de productos, test en ciego

### TARGET

- **Compradores de alimentos congelados listo para cocinar** en su hogar al menos **una vez al mes**. Decisores de compra y del proceso de preparar los alimentos en sus hogares
- Hombres y mujeres (50/50), 25-55 años
- Clase social: MEDIO
- **Dos colectivos distintos:**
  - **80% Españoles** nacidos en España que **conozcan y hayan probado lo que es un tequeño**
  - **20% Venezolanos** con 5 o más años viviendo en España, que han consumido tequeños congelados listo para cocinar **al menos 2 vez al mes**.

### METODOLOGIA Y DETALLES DEL ESTUDIO

- CLT con pre-reclutamiento y **F2F**
- Test **ciego**
- 240 rotaciones
- Con 5 sesiones diarias
- **Monádico secuencial: 5 productos** con prueba de 3 productos y evaluación completa de cada uno de ellos.

1	Antojos Araguaney	ATF
2	Teque Tapas	P3A
3	Teke Fingers	ER2
4	Teke Factory	T4Y
5	Prototipo AP	LA5

- **Cuestionario** autoadministrado con moderador en CAPI, de 90 minutos de duración, facilitado por el cliente. (incluye 12 preguntas abiertas).

### MUESTRA

**n = 240 entrevistas**

- **Venezolanos: 48** entrevistas
- **Españoles: 192** entrevistas

#### Distribución por productos

	n=
Antojos Araguaney	144
Teque Tapas	144
Teke Fingers	144
Teke Factory	144
Prototipo AP	144

**Ambito:** Madrid

### FECHAS Y DESARROLLO DEL TRABAJO DE CAMPO

- **Captación:** del 16 al 29 de marzo
- **Pruebas de cocinado :** 21 de marzo:
- **Fase piloto:** 22 de marzo
- **Trabajo de campo en hall:** 23 de marzo al 1 de abril (8 días). Recuperación de entrevistas no realizadas por ausencia (5 de marzo)
- **Horario de las sesiones:** (5 sesiones diarias)

10:50 a 12:15

12:20 a 13:45

14:50 a 16:15

16:05 a 17:30

17:35 a 19:00

# RESULTADOS, EN DETALLE

# 1

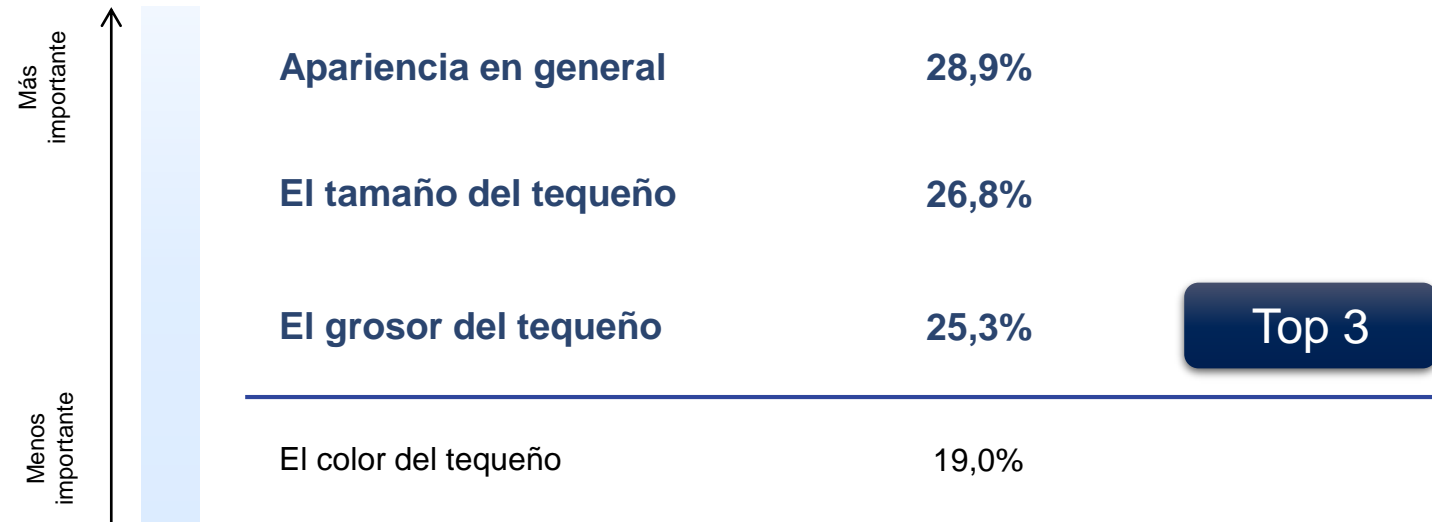
# ETAPA 1: MUESTRAS CONGELADAS

## 1.1

# APARIENCIA, TAMAÑO Y GROSOR, POR ESTE ORDEN, SON LOS ATRIBUTOS MÁS IMPORTANTES A LA HORA DE VALORAR LOS TEQUEÑOS

## JERARQUIZACIÓN DE ATRIBUTOS

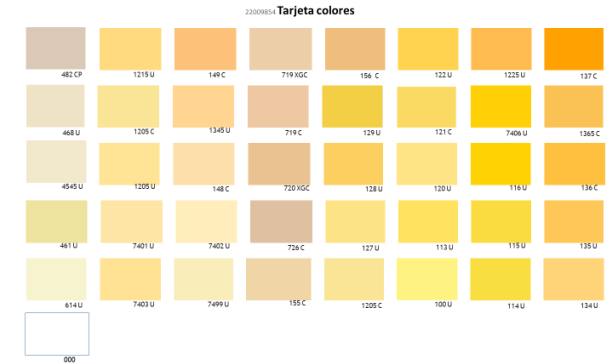
**Etapa 1:  
muestras  
congeladas**



Base: total muestra: 240

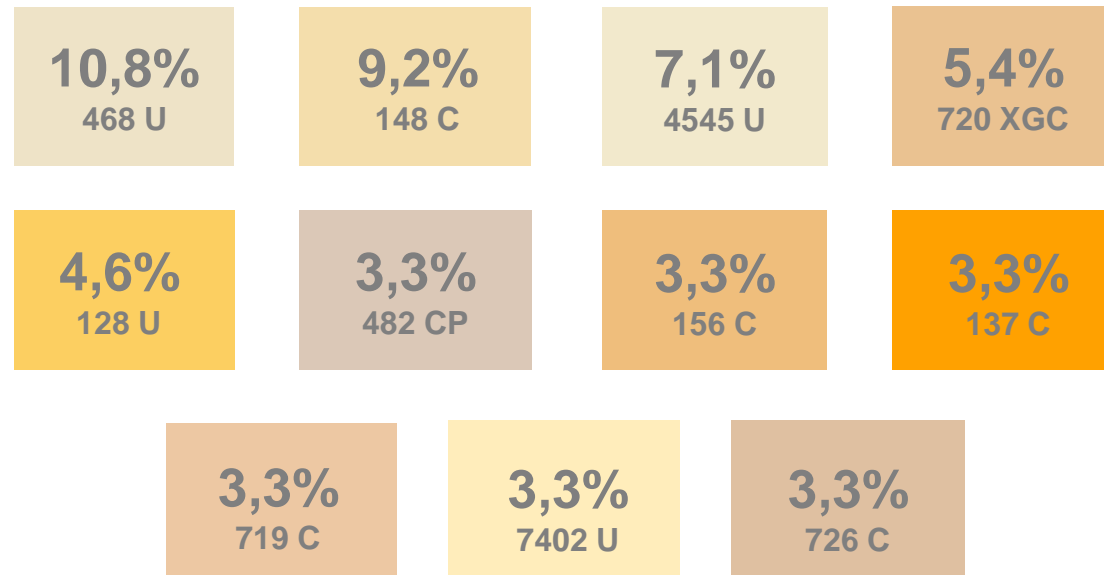
P24. Pensando en un tequeño congelado por favor lea la siguiente lista de atributos y ordénelos según la importancia que tienen para usted. Asigne 1 al atributo más importante y 4 al atributo menos importante.

# 468U Y 148C SON LOS COLORES IDEALES CON ALREDEDOR DE UN 10% DE MENCIONES CADA UNO



## COLOR IDEAL. Tequeño congelado

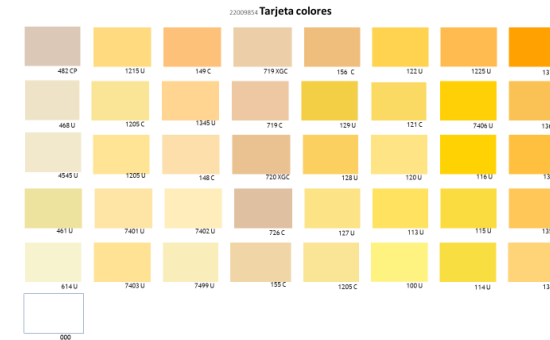
### Etapa 1: muestras congeladas



Base: total muestra: 240

P1. En cuanto al color del tequeño de queso congelado, indique, por favor, cuál es el color ideal para usted entre los de la tarjeta.

# LA PALIDEZ EN CONGELACIÓN Y LA NATURALIDAD LOS ATRIBUTOS MÁS CITADOS PARA LA ELECCIÓN DE COLOR



## Motivos color ideal

**10,8%**  
468 U

Base:

26

Es un color un poco pálido al estar crudo/ congelado	<b>38,5%</b>
Es un color natural	<b>11,5%</b>
Buen color listo para freír	<b>11,5%</b>
Tonalidad ideal, mi color favorito	7,7%
Se nota que no tiene conservantes	7,7%
Es el color de cuando está bien cocinado	7,7%

**9,2%**  
148 C

22

Es un color un poco pálido al estar crudo/ congelado	<b>22,7%</b>
Es un color natural	<b>18,2%</b>
Otros	<b>18,2%</b>
Buen color de la masa	13,6%

**7,1%**  
4545 U

17

Es un color un poco pálido al estar crudo/ congelado	<b>29,4%</b>
Color intermedio ni claro ni oscuro	<b>23,5%</b>
Es un color natural	17,6%
Tonalidad ideal, mi color favorito	11,8%
Color crema/ amarillo/ blanco	11,8%
Buen color de la masa	11,8%

## Etapa 1: muestras congeladas

**5,4%**  
720 XGC

Base:

13

Es un color natural	38,5%
Que sea apetecible	23,1%
Me gusta que esté tostado/ dorado	15,4%

**4,6%**  
128 U

11

Es el color del queso	27,3%
Tonalidad ideal, mi color favorito	18,2%
Es un color natural	18,2%
Es un color un poco pálido al estar crudo/ congelado	18,2%

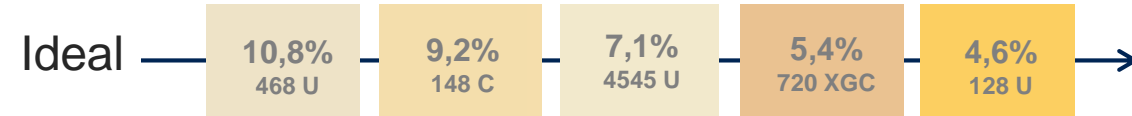
Base: total muestra: 240

P1. En cuanto al color del tequeño de queso congelado, indique, por favor, cuál es el color ideal para usted entre los de la tarjeta.

P2 Anote las razones por las que para usted es el color ideal ¿Qué significa que su tequeño de queso congelado ideal tenga ese color?



# 468 U EL COLOR QUE SE ASOCIA EN MAYOR MEDIDA CON EL COLOR DE TODOS LOS TEQUEÑOS CONGELADO (ES 1ª O 2ª MENCIÓN)



## Identificación colores. TOP 10

### Etapas 1: muestras congeladas

#### Antojos Araguaney

25,0% 468 U	21,5% 482 CP
13,9% 4545 U	11,8% 726 C
5,6% 155 C	4,2% 719 C
3,5% 719 XGC	3,5% 614 U
2,1% 148 C	2,1% 720 XGC

#### Teque Tapas

18,8% 468 U	17,4% 148 C
10,4% 4545 U	9,0% 7402 U
6,3% 482 CP	6,3% 155 C
4,9% 719 XGC	3,5% 461 U
2,8% 1345 U	2,8% 720 XGC

#### Teke Fingers

33,3% 4545 U	30,6% 468 U
13,9% 614 U	5,6% 7402 U
4,2% 148 C	4,2% 7499 U
2,8% 482 CP	1,4% 719 XGC
0,7% 149 C	0,7% 719 C

#### Teke Factory

25,7% 4545 U	23,6% 468 U
10,4% 7402 U	7,6% 148 C
6,9% 614 U	4,9% 155 C
3,5% 719 XGC	2,8% 482 CP
2,8% 719 C	2,8% 7499 U

#### Prototipo AP

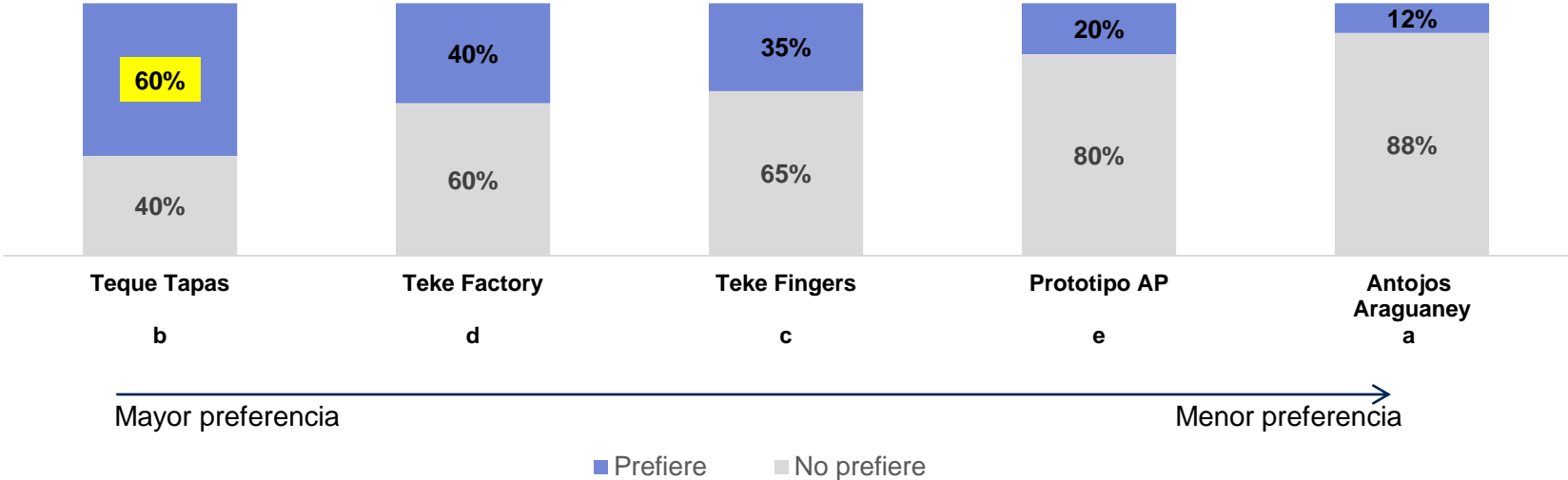
31,3% 468 U	21,5% 4545 U
8,3% 614 U	7,6% 148 C
6,9% 7402 U	4,2% 482 CP
3,5% 7499 U	2,8% 719 XGC
2,8% 155 C	2,1% 1205 C

Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P3/P4/P5 Seleccione el código de color más parecido al del tequeño que tiene delante

# TEQUE TAPAS EL PRODUCTO PREFERIDO EN CUANTO A COLOR, CON DIFERENCIAS SIGNIFICATIVAS FRENTE AL RESTO DE PRODUCTOS

## PREFERENCIA EN CUANTO AL COLOR. Tequeño congelado

Etapa 1:  
muestras  
congeladas



Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P6. Elija su muestra preferida en cuanto a color del tequeño de queso congelado

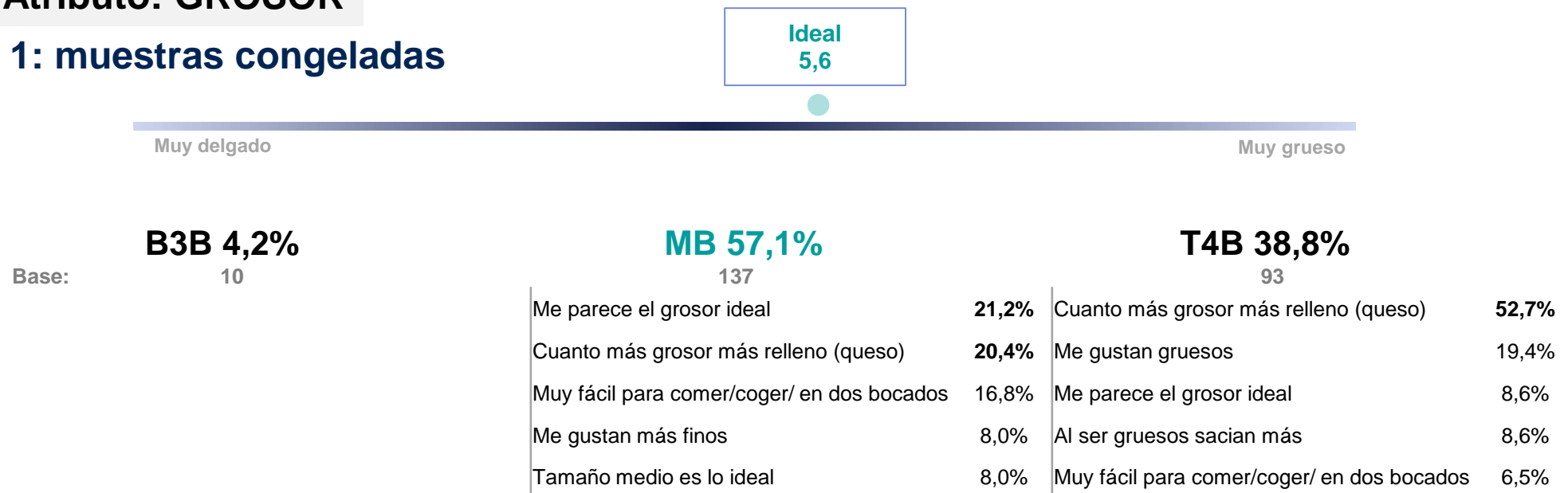
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** vs el ideal (Nivel de confianza 95%)



# LAS RAZONES PARA LA ELECCIÓN DEL GROSOR TIENEN QUE VER CON LA CANTIDAD DE RELLENO DE QUESO

## Atributo: GROSOR

### Etapa 1: muestras congeladas



- **B3B:** puntuaciones de 0 a 3,0
- **MB:** puntuaciones de 3,1 a 5,9
- **T4B:** puntuaciones de 6,0 a 10,0

Base: total muestra: 240

P7. Respecto al **grosor del tequeño de queso** ¿Cuál es el grosor ideal para usted entre estos dos extremos?

P8. Anote las razones por las que para usted este es el grosor ideal ¿Qué significa que su tequeño de queso ideal tenga este grosor?

# TEKE FACTORY Y PROTOTIPO AP LOS MÁS CERCANOS AL IDEAL DE GROSOR DEL TEQUEÑO DE QUESO

Estos dos productos y *Teque tapas* con una preferencia superior a los otros dos productos

## Atributo: GROSOR

### Etapas 1: muestras congeladas

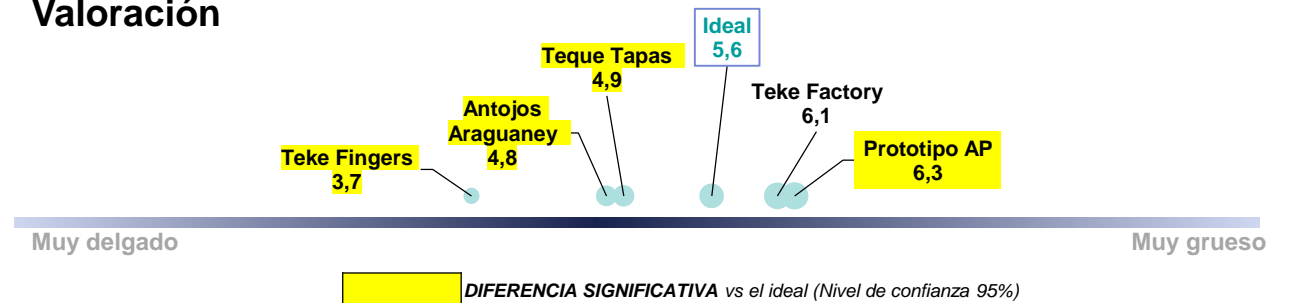
#### Diferencias entre productos (Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		2,5	98,5	109,0	104,5
Teque Tapas			96,0	111,5	107,0
Teke Fingers				207,5	203,0
Teke Factory					4,5
Prototipo AP					

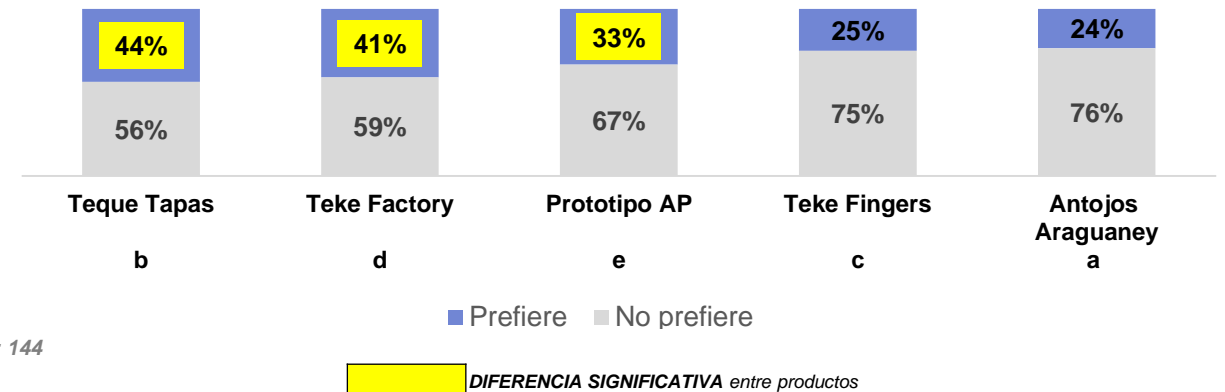
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P7. Respecto al **grosor del tequeño de queso** ¿Cuál es el grosor ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P9/P10/P11. Ahora, por favor valore, en cuanto a su **grosor**, el tequeño de queso que tiene ahora delante  
 P12. Elija su muestra preferida en cuanto **al grosor** del tequeño de queso congelado

#### Valoración



#### Preferencia

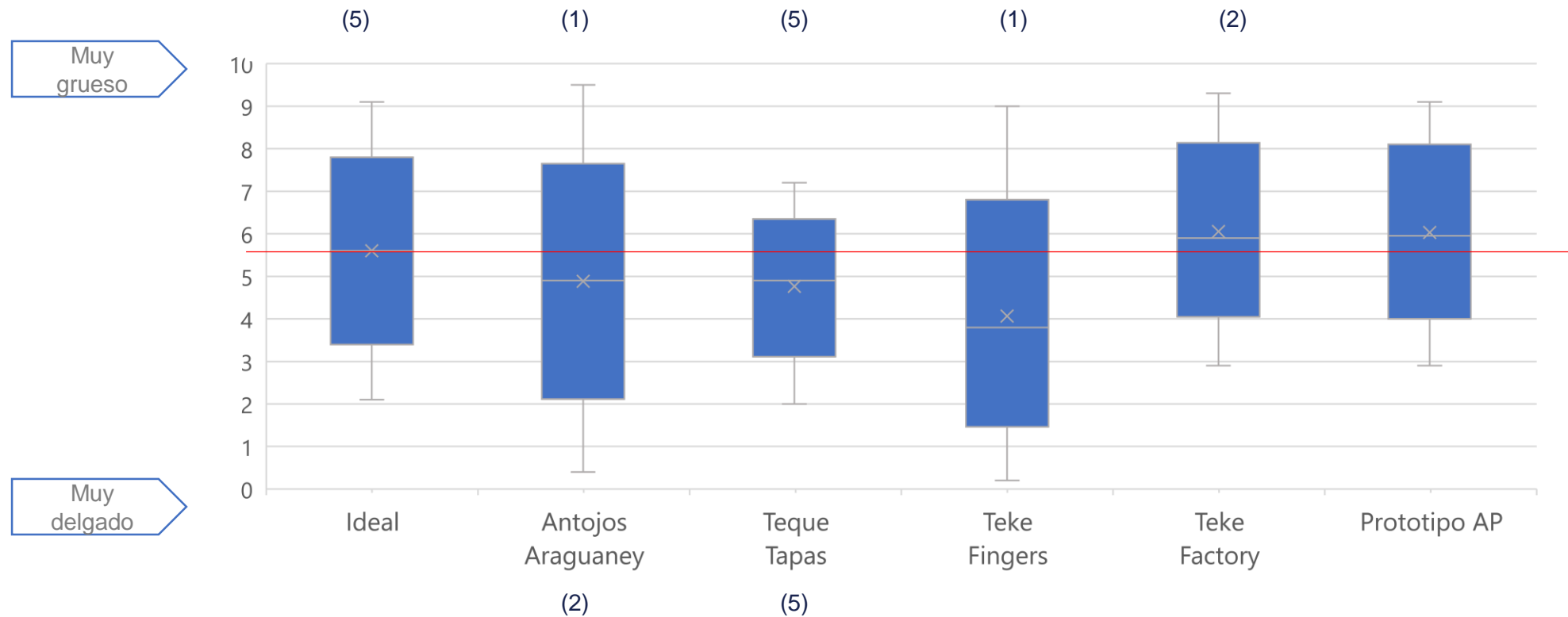


**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# TEKE FACTORY Y PROTOTIPO AP CON UNA DISTRIBUCIÓN SIMILAR A LA RECOGIDA POR EL IDEAL

Antojos Araguaney y Teke Fingers con una distribución de valores más amplia

## Evaluación ideal: GROSOR Etapa 1: muestras congeladas



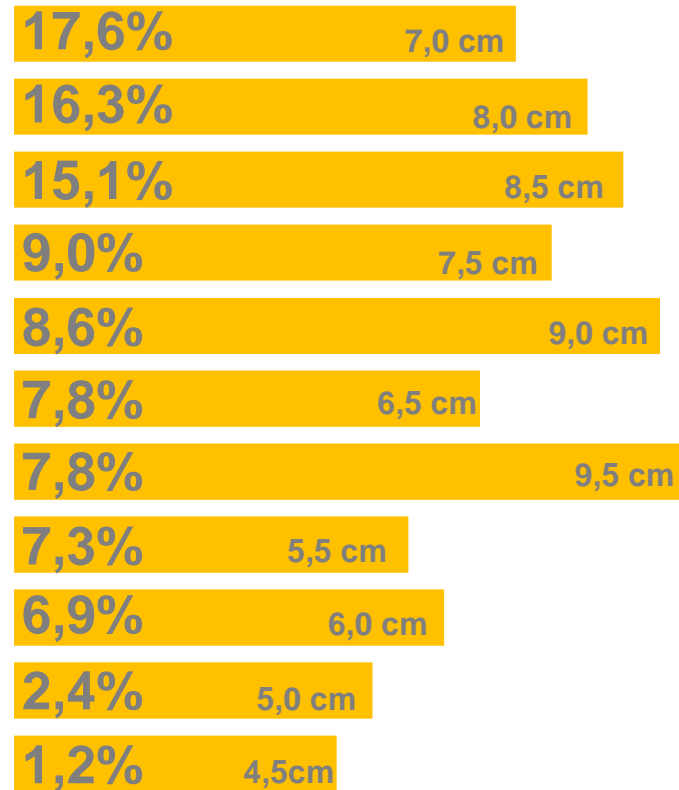
Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P7. Respecto al grosor del tequeño de queso ¿Cuál es el grosor ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P9/P10/P11. Ahora, por favor valore, en cuanto a su grosor, el tequeño de queso que tiene ahora delante

— Mediana ideal  
 (x) Casos atípicos

# ENTRE 7 Y 8,5 CENTÍMETROS LOS TAMAÑOS MÁS MENCIONADOS COMO IDEALES.

## TAMAÑO IDEAL

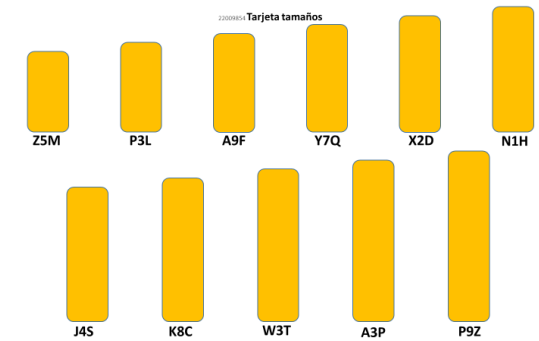
### Etapa 1: muestras congeladas



Base: total muestra: 240

P13. Y pensando en el tamaño de un tequeño de queso congelado, indique, por favor, cuál es el tamaño ideal para usted entre los de la tarjeta

# ESTOS TAMAÑOS SE INTERPRETAN COMO TAMAÑOS ADECUADOS (NI GRANDES NI PEQUEÑOS), CÓMODO PARA COGERLOS CON LAS MANOS



## Motivos tamaño ideal

### Etapa 1: muestras congeladas



Base: 42

Me resulta un tamaño adecuado	38,1%
Para comer de varios bocaditos	16,7%
Me resulta el grosor adecuado	14,3%
Es el tamaño ideal para freír/cocinar	14,3%
No es ni grande ni pequeño	14,3%



Base: 40

Me resulta un tamaño adecuado	45,0%
Adecuado para cogerlo con las manos/ cómodo	15,0%
No es ni grande ni pequeño	15,0%
Otros	12,5%



Base: 36

Me resulta un tamaño adecuado	44,4%
No es ni grande ni pequeño	19,4%
Adecuado para cogerlo con las manos/ cómodo	13,9%
Me resulta el grosor adecuado	11,1%
Cuanto más grande mejor	11,15%

Base: total muestra: 240

P14. Anote las razones por las que para usted es el tamaño ideal ¿Qué significa que su tequeño de queso congelado ideal tenga ese tamaño?

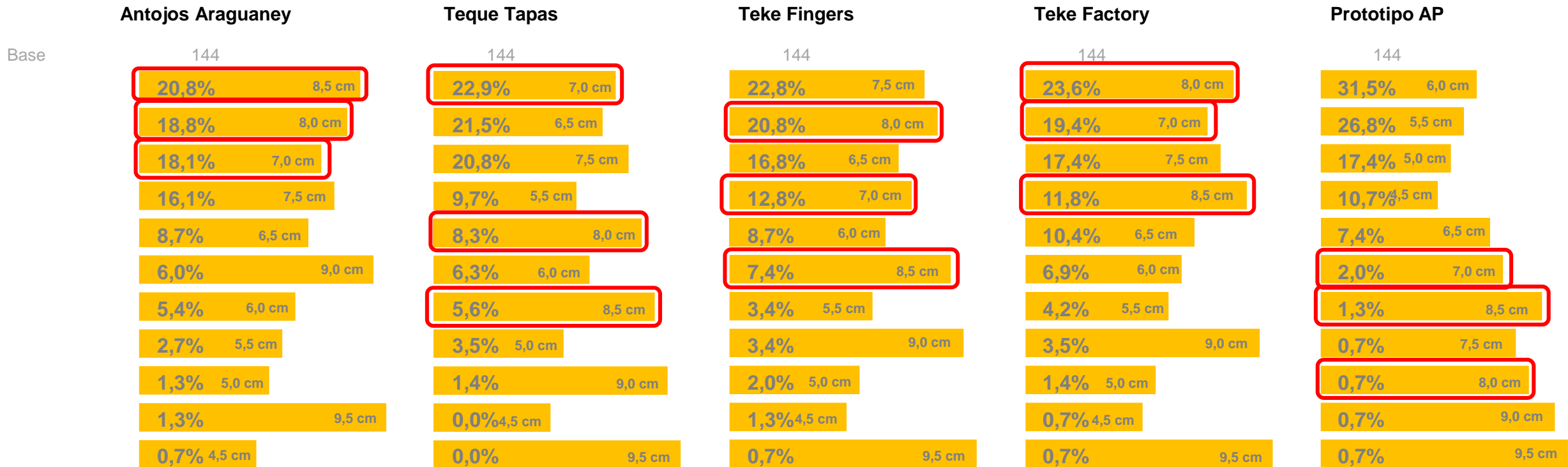
# 7; 8 Y 8,5 LOS TAMAÑOS SELECCIONADOS EN EL IDEAL



Antojos Arguaney recoge esos mismos tamaños en sus tres primeras menciones

## Identificación tamaños. TOP 10

### Etapas 1: muestras congeladas



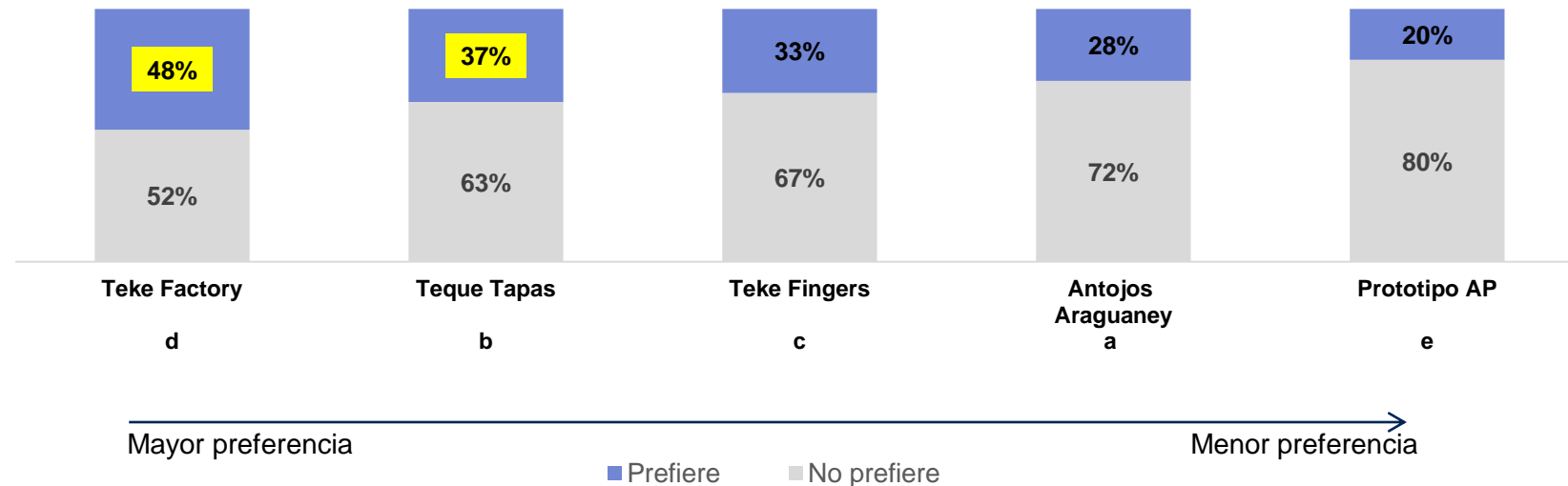
P15/P16/P17. Valore la muestra del tequeño de queso congelado correspondiente en cuanto a su tamaño.



# TEKE FACTORY Y TEQUE TAPAS LOS PRODUCTOS ELEGIDOS EN CUANTO A TAMAÑO FRENTE A LAS OTRAS MUESTRAS

## PREFERENCIA EN CUANTO AL TAMAÑO. Tequeño congelado

Etapa 1:  
muestras  
congeladas



Base: total muestra: 240

P18. Elija su muestra preferida en cuanto al tamaño del tequeño de queso congelado

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos (Nivel de confianza 95%)

# TEQUE TAPAS EL PRODUCTO MÁS CERCANO A LA VALORACIÓN DE APARIENCIA CONGELADO MUY AGRADABLE

Además es el preferido con diferencia significativa frente al resto de muestras testadas

## Atributo: APARIENCIA CONGELADO Etapa 1: muestras congeladas

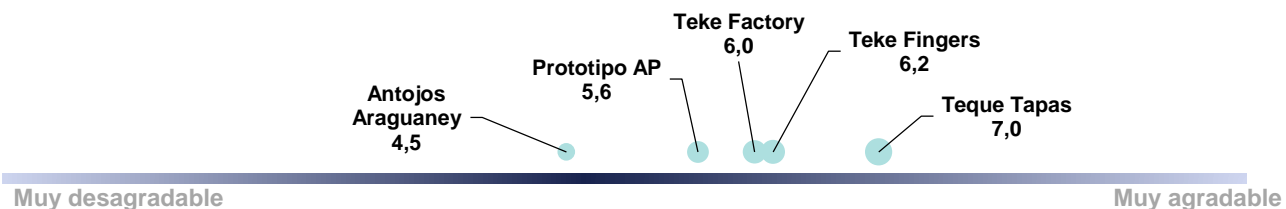
### Diferencias entre productos (Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		117,0	80,0	75,0	48,0
Teque Tapas			37,0	42,0	69,0
Teke Fingers				5,0	32,0
Teke Factory					27,0
Prototipo AP					

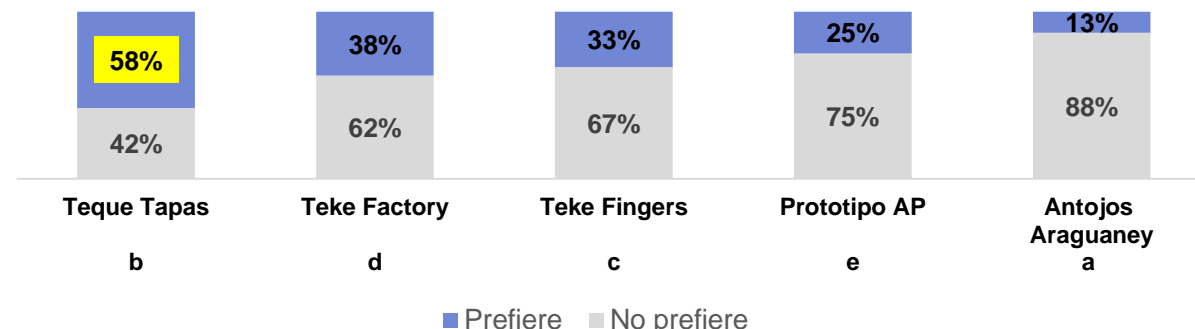
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144 P19/P20/P21. Ahora, por favor valore, en cuanto a **apariencia general**, el tequeño de queso que tiene ahora delante P22. Elija su muestra preferida en cuanto a **apariencia general** del tequeño de queso congelado

### Valoración



### Preferencia



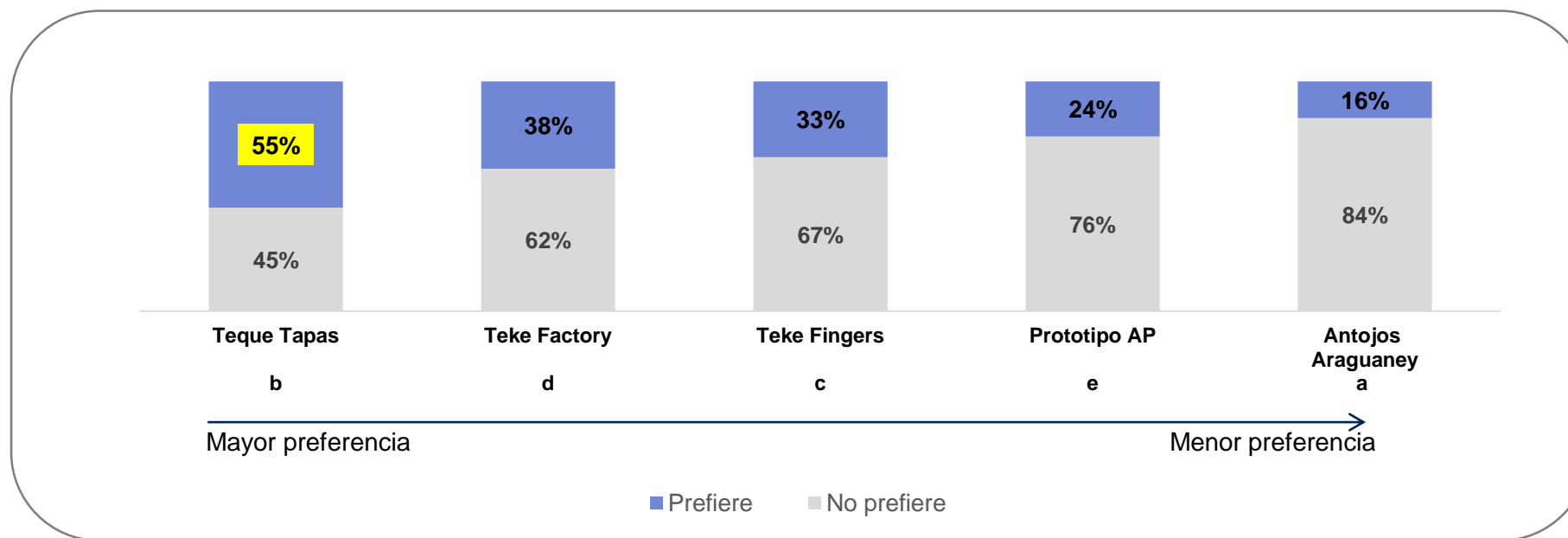
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# EN LA FASE DE CONGELADO *TEQUE TAPAS* ES EL PRODUCTO PREFERIDO

*Teque Tapas*, es el producto preferido significativamente frente al resto de los tequeños evaluados

## PREFERENCIA TEQUEÑO CONGELADO

### Etapa 1: muestras congeladas



Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P23. Tomando en cuenta todos estos aspectos, elija la muestra de tequeños congelados que usted prefiere.

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos (Nivel de confianza 95%)

# ETAPA 1: MUESTRAS COCINADAS

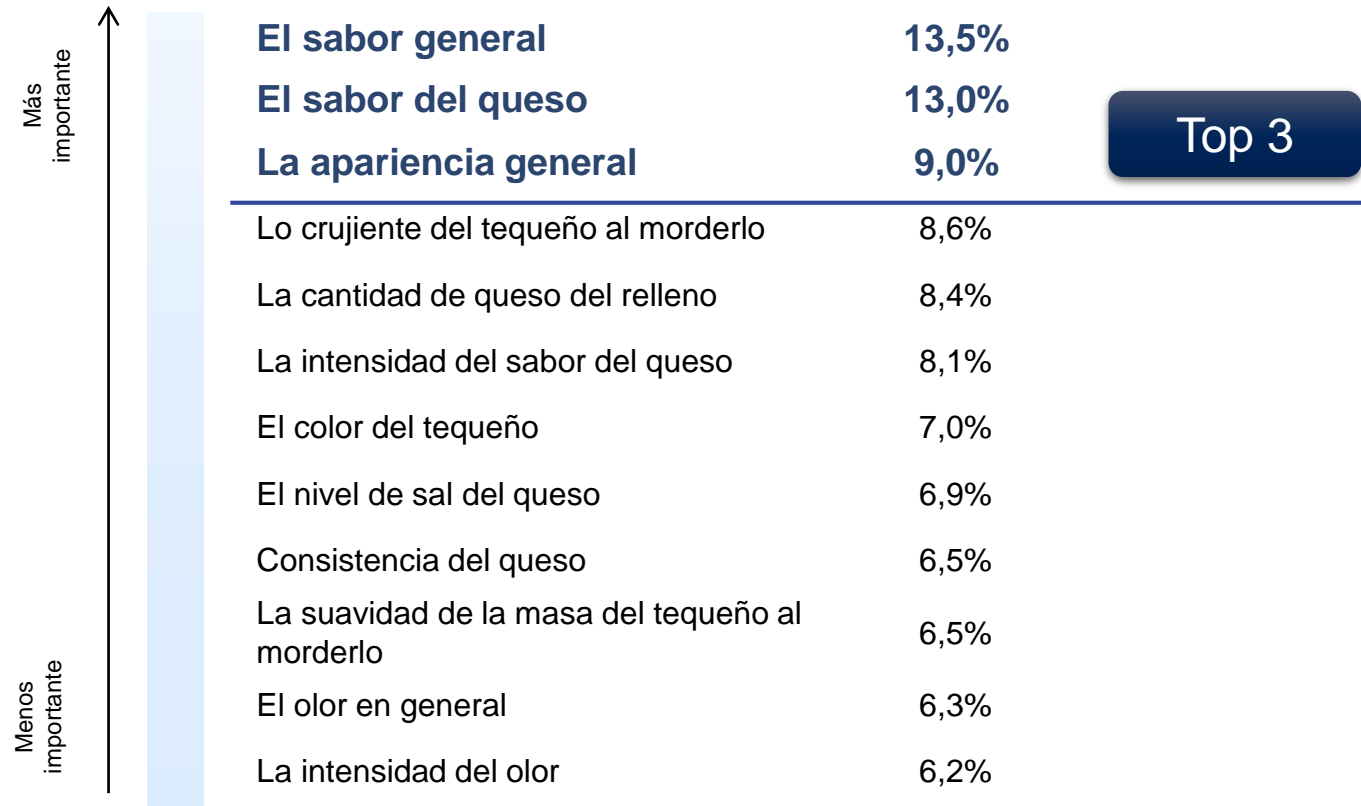
# 1.2

# SABOR Y APARIENCIA LOS ATRIBUTOS MÁS IMPORTANTES EN LA FASE DE COCINADO

Los atributos vinculados al olor, suavidad de la masa y consistencia los menos importantes

## JERARQUIZACIÓN DE ATRIBUTOS

**Etapas 2:  
Muestras  
cocinadas**

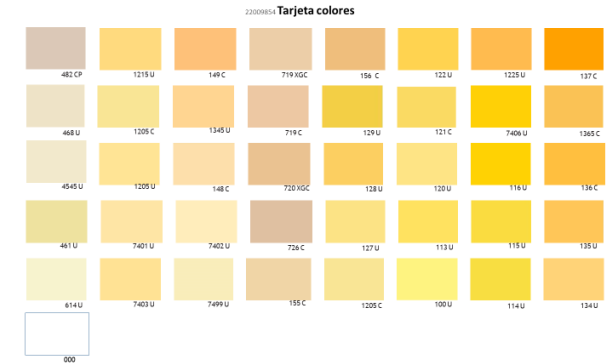


Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144

P91. Pensando en un tequeño con queso cocinado por favor lea la siguiente lista de atributos y ordénelos según la importancia que tienen para usted. Asigne 1 al atributo más importante y 4 al atributo menos importante.

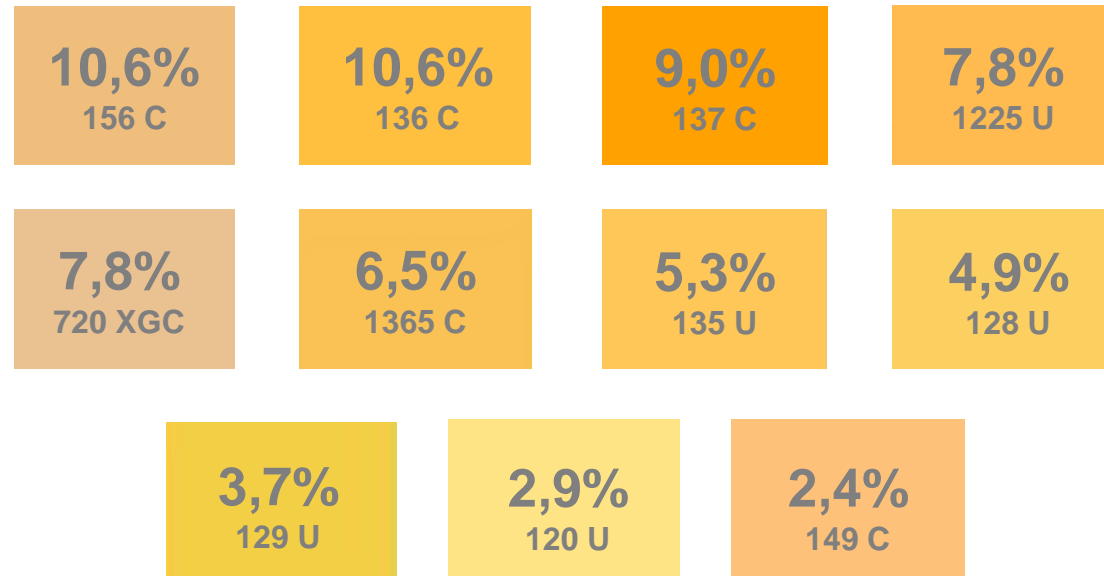
# TRES COLORES RECOGEN CITAS EN TORNO AL 10% COMO COLOR PREFERIDO: 156C, 136C Y 137C

Los 10 primeros colores preferidos recogen el 72% de las menciones



## COLOR IDEAL. Tequeño cocinado

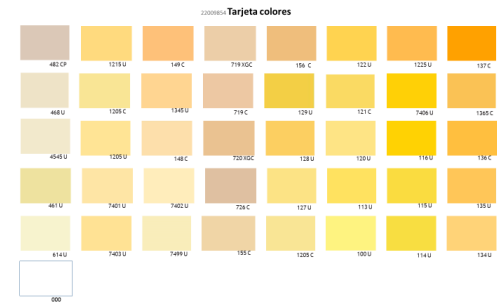
**Etapas 2:**  
**Muestras**  
**cocinadas**



Base: total muestra: 240

P25. Respecto al color del tequeño de queso cocinado, por favor indique ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?

# LOS COLORES VINCULADOS AL IDEAL SE ELIGEN POR LA PERCEPCIÓN DE ESTAR BIEN COCINADOS



## Motivos COLOR IDEAL

Base:

- El color ideal de estar bien cocinado
- Buen color dorado/ tostado
- Más apetecible

**10,6%**  
156 C

26

- 50,0%**
- 50,0%**
- 30,8%

**10,6%**  
136 C

24

- El color ideal de estar bien cocinado **58,3%**
- Buen color dorado/ tostado **50,0%**
- Más apetecible 20,8%
- Es el color que más me gusta /ni claro ni oscuro 12,5%

**9,0%**  
137 C

22

- El color ideal de estar bien cocinado **45,5%**
- Buen color dorado/ tostado **45,5%**
- Más apetecible 18,2%
- Color que se nota que está crujiente 13,6%

## Etapa 2: Muestras cocinadas

Base:

- Es un color natural **38,5%**
- Que sea apetecible 23,1%
- Me gusta que esté tostado/ dorado 15,4%

**7,8%**  
1225 U

19

**7,8%**  
720 XGC

19

- El color ideal de estar bien cocinado **57,9%**
- Buen color dorado/ tostado 26,3%
- Es el color que más me gusta /ni claro ni oscuro 15,8%
- Color natural 15,8%

Base: total muestra: 240

P25. Respecto al color del tequeño de queso cocinado, por favor indique ¿Cuál es el color ideal para usted entre todos estos colores que se encuentran en esta tarjeta?

P26. Anote las razones por las que para usted este es el color ideal, ¿¿Qué significa que su tequeño de queso cocinado tenga ese color ideal?

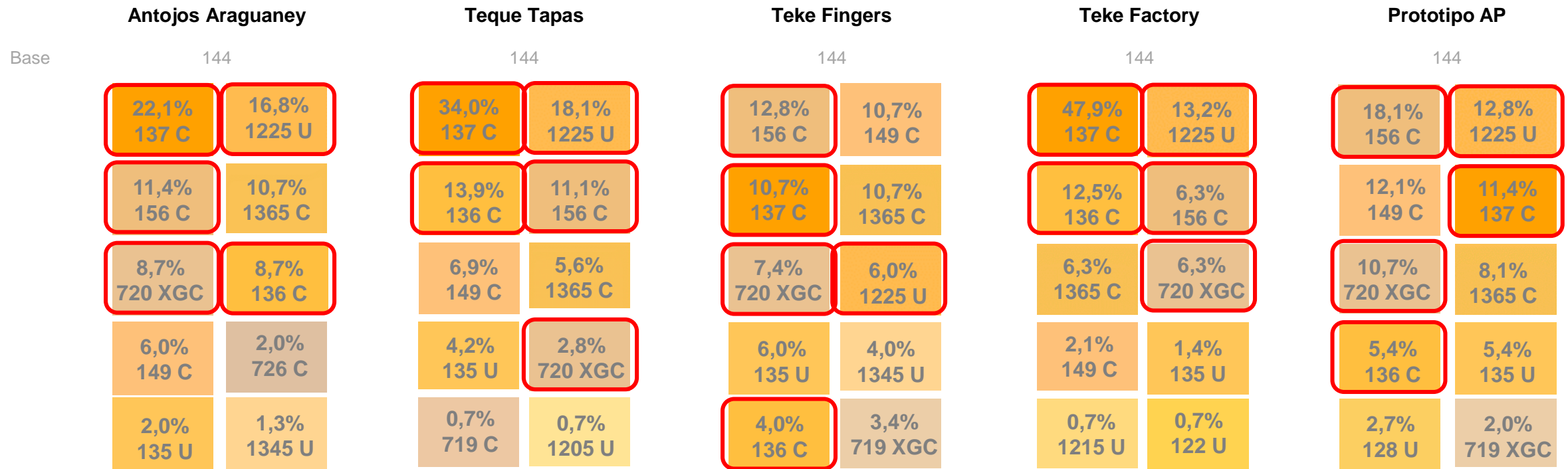
# EL COLOR IDEAL ES ASOCIADO EN MAYOR MEDIDA AL *PROTOTIPO AP*, EN SEGUNDO LUGAR SE IDENTIFICA CON *TEKE FINGERS*



Los otros tres productos testados se vinculan más con el segundo color elegido como ideal

## Identificación colores. TOP 10

## Etapa 2: Muestras cocinadas



Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P27/P28/P29. Valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a su color. Anote el código con el que lo identifica entre los de la tarjeta.

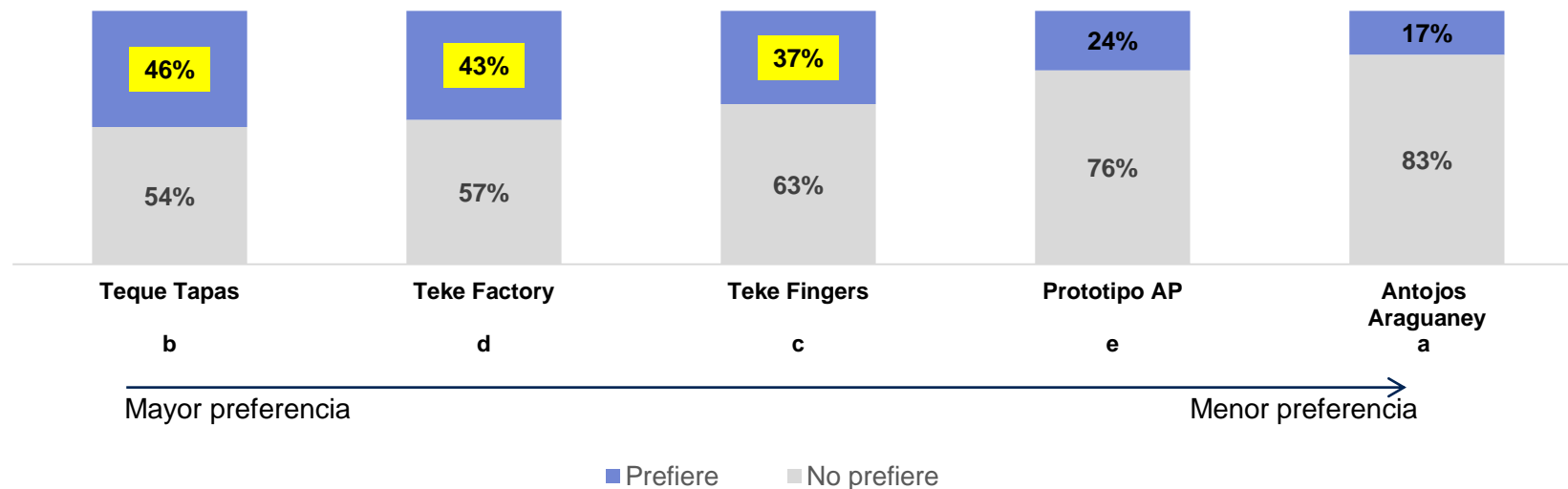


# TEQUE TAPAS Y TEKE FACTORY LOS PREFERIDOS EN CUANTO A COLOR UNA VEZ COCINADOS.

Prototipo AP y Antojos Araguaey los que menos se eligen cuando se valora el color del tequeño cocinado

## PREFERENCIA EN CUANTO AL COLOR. Tequeño cocinado

Etapa 2:  
Muestras  
cocinadas



Base: total muestra: 240

P30. Elija su muestra preferida en cuanto a color del tequeño de queso congelado

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos (Nivel de confianza 95%)

# TEQUE TAPAS Y TEKE FACTORY LOS PRODUCTOS MEJOR VALORADOS EN CUANTO A APARIENCIA GENERAL

Ambos productos con una preferencia significativamente mayor que los otros tres

## Atributo: APARIENCIA GENERAL

### Etapa 2: Muestras cocinadas

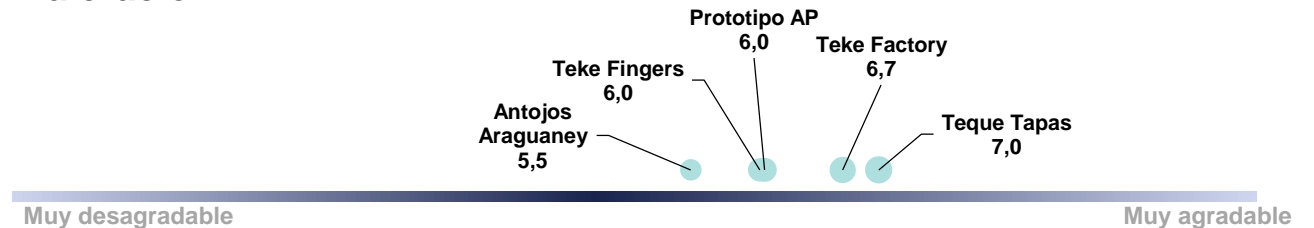
#### Diferencias entre productos (Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		82,5	49,0	76,5	24,5
Teque Tapas			33,5	6,0	58,0
Teke Fingers				27,5	24,5
Teke Factory					52,0
Prototipo AP					

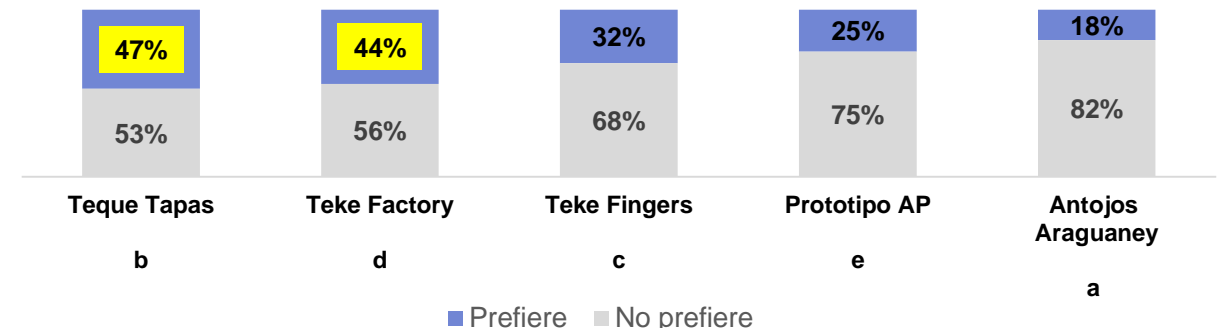
DIFERENCIA SIGNIFICATIVA entre productos

Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P31/P32/P33. Valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a apariencia general  
P34. Elija su muestra preferida en cuanto a la apariencia general del tequeño de queso cocinado

#### Valoración



#### Preferencia



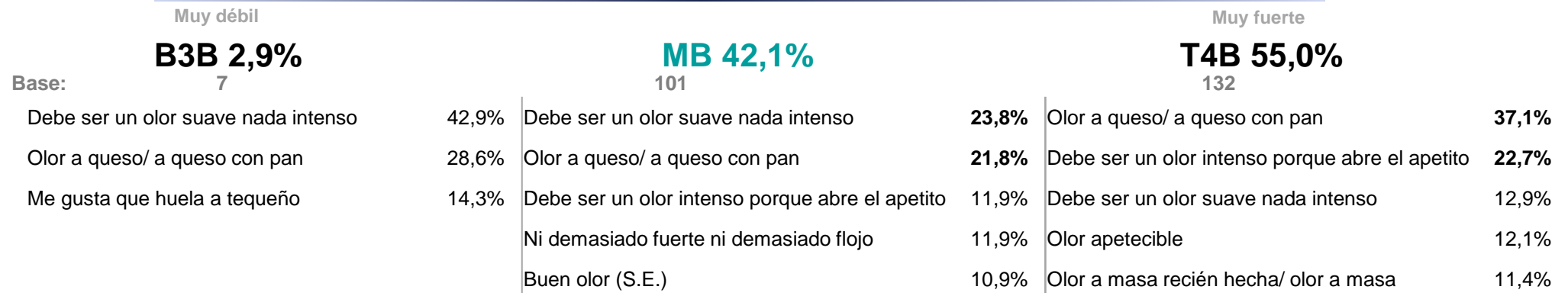
DIFERENCIA SIGNIFICATIVA entre productos

# LA INTENSIDAD DEL OLOR IDEAL ESTA VINCULADA AL NIVEL DE INTENSIDAD PREFERIDO: SUAVE O INTENSO; Y AL OLOR A QUESO

## Atributo: INTENSIDAD DEL OLOR

### Etapa 2: Muestras cocinadas

Ideal  
6,1



- B3B: puntuaciones de 0 a 3,0
- MB: puntuaciones de 3,1 a 5,9
- T4B: puntuaciones de 6,0 a 10,0

Base: total muestra: 240

P35. En cuanto a la intensidad del olor del tequeño de queso cocinado indique por favor ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?

P36. Anote las razones por las que para usted esta es la intensidad del olor ideal, ¿Qué significa que para usted ese es el olor ideal?

# TEQUE TAPAS ES LA MUESTRA QUE MEJORES INDICADORES RECOGE EN INTENSIDAD DEL OLOR

Teke finger y Prototipo AP los productos mas alejados del ideal

**Atributo:**  
**INTENSIDAD DEL OLOR**

**Eta**pa 2: Muestras cocinadas

**Diferencias entre productos**  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		12,0	27,5	7,0	27,5
Teque Tapas			39,5	19,0	39,5
Teke Fingers				20,5	0,0
Teke Factory					20,5
Prototipo AP					

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

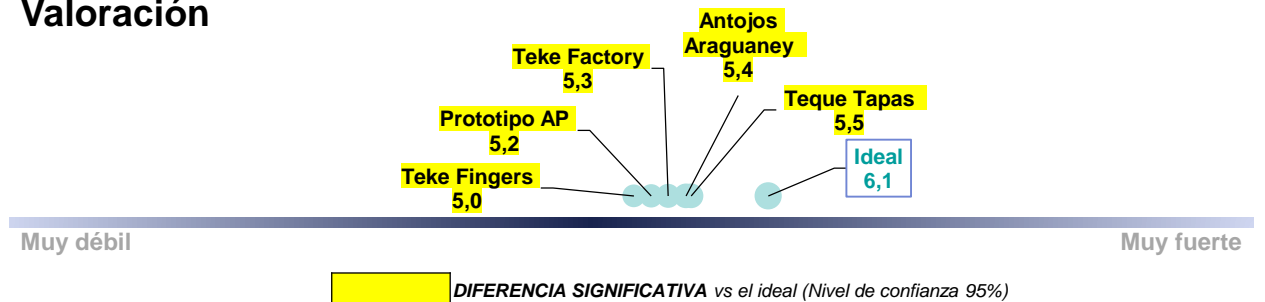
Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144

P35. En cuanto a la intensidad del olor del tequeño de queso cocinado indique por favor ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?

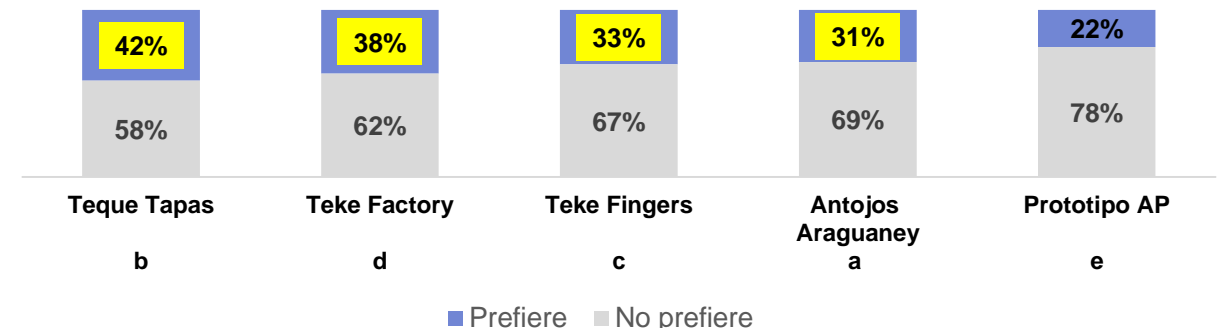
P37/P39/P41. Valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la intensidad del olor

P43. Elija su muestra preferida en cuanto a la intensidad del olor del tequeño de queso cocinado

**Valoración**



**Preferencia**

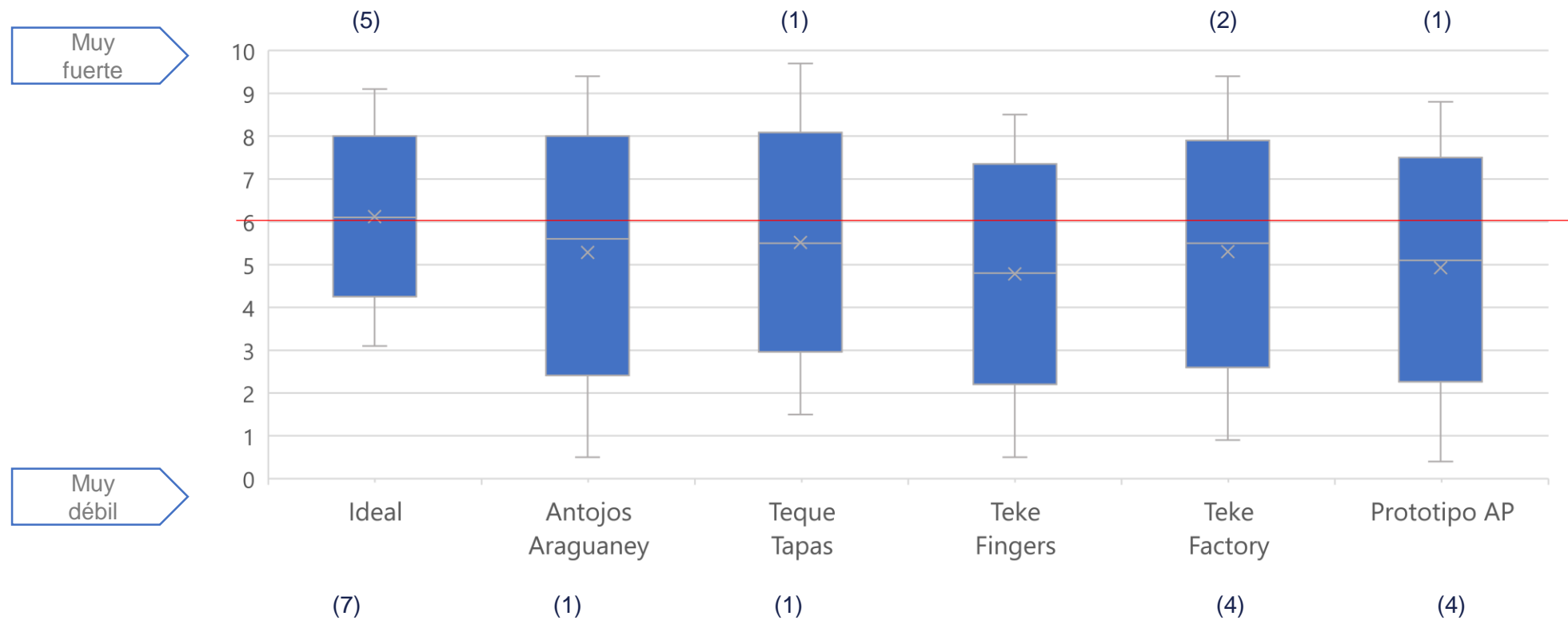


**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# LAS VALORACIONES DEL IDEAL CONCENTRADAS ENTRE LAS VALORACIONES 4 Y 8

Teque Tapas con la distribución con mayor similitud que el ideal

## Evaluación ideal: INTENSIDAD DEL OLOR Etapa 2: Muestras cocinadas



Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144

P35. En cuanto a la intensidad del olor del tequeño de queso cocinado indique por favor ¿Cuál es la Intensidad del olor ideal para usted entre estos dos extremos?

P37/P39/P41. Valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la intensidad del olor

— Mediana ideal  
(x) Casos atípicos

# ESCASA VARIABILIDAD EN LAS VALORACIONES DE OLOR

Teque tapas el producto que mejor desempeño recoge en olor general

## Atributo: OLOR EN GENERAL

### Etapa 2: Muestras cocinadas

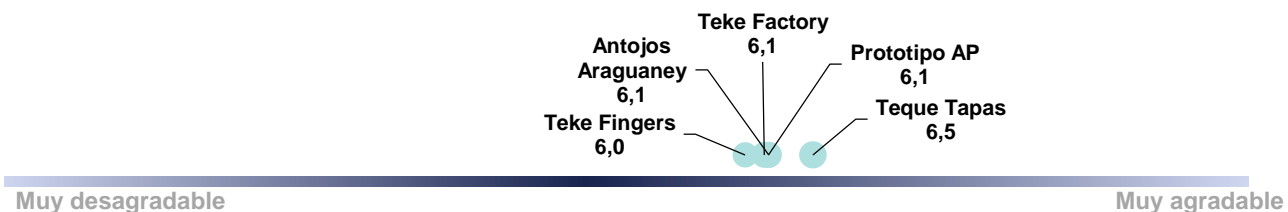
Diferencias entre productos  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		30,5	19,0	7,5	4,0
Teque Tapas			49,5	23,0	34,5
Teke Fingers				26,5	15,0
Teke Factory					11,5
Prototipo AP					

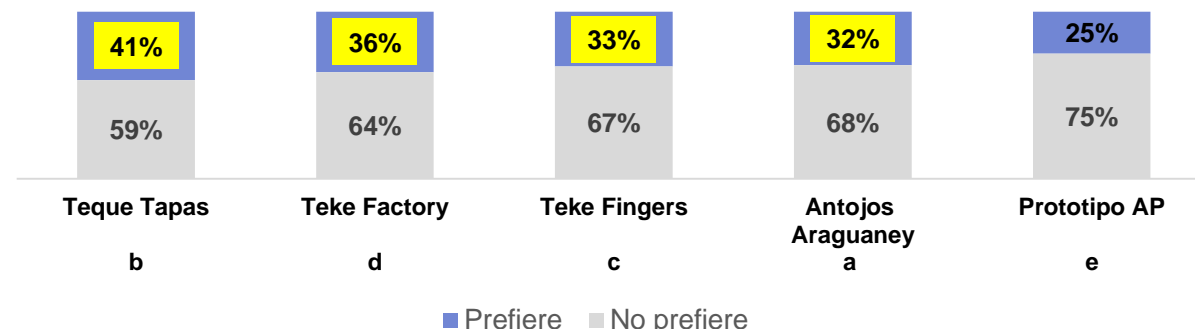
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144 P38/P40/P42. Ahora, por favor, valore este mismo tequeño de queso cocinado en cuanto al olor en general P44. Ahora elija su muestra preferida en cuanto al olor en general del tequeño de queso cocinado

## Valoración



## Preferencia



**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# EL IDEAL DE CRUJIENTE DEL TEQUEÑO RECOGE VALORACIONES ALTAS Y SE VINCULA CON QUE “SE NOTA QUE ESTÁ HECHO”

## Atributo: CRUJIENTE DEL TEQUEÑO DE QUESO

### Etapas: Muestras cocinadas

Ideal  
7,0

Nada crujiente				Muy crujiente	
<b>B3B 2,1%</b>		<b>MB 17,1%</b>		<b>T4B 80,8%</b>	
Base:	5	41		194	
Crujiente me parece más sabroso	20,0%	Al estar crujiente se nota que está hecho	19,5%	Me gusta crujiente	34,5%
No me gusta que se note crudo	20,0%	Me gusta crujiente	17,1%	Al estar crujiente se nota que está hecho	16,5%
Crujiente por fuera y jugoso por dentro	20,0%	Crujiente me parece más sabroso	12,2%	Crujiente por fuera y jugoso por dentro	16,0%
		En su punto justo, ni muy crujiente ni muy crudo	12,2%	Crujiente me parece más sabroso	11,9%
		Crujiente por fuera y jugoso por dentro	9,8%	Que al morderlo se note crujiente pero no duro	7,7%

- **B3B:** puntuaciones de 0 a 3,0
- **MB:** puntuaciones de 3,1 a 5,9
- **T4B:** puntuaciones de 6,0 a 10,0

Base: total muestra: 240

P45. En relación con lo **crujiente del tequeño de queso al morderlo** ¿Cuál es el **crujiente ideal** para usted entre estos dos extremos?

P46. Anote las razones por las que para usted ese es el **crujiente ideal**

¿Qué significa que su tequeño de queso cocinado tenga ese **crujiente ideal** al morderlo?

# EN EL ATRIBUTO CRUJIENTE *TEKE FACTORY* ES EL PRODUCTO QUE MEJOR DESEMPEÑO RECOGE

## Atributo: CRUJIENTE DEL TEQUEÑO DE QUESO

### Etapa 2: Muestras cocinadas

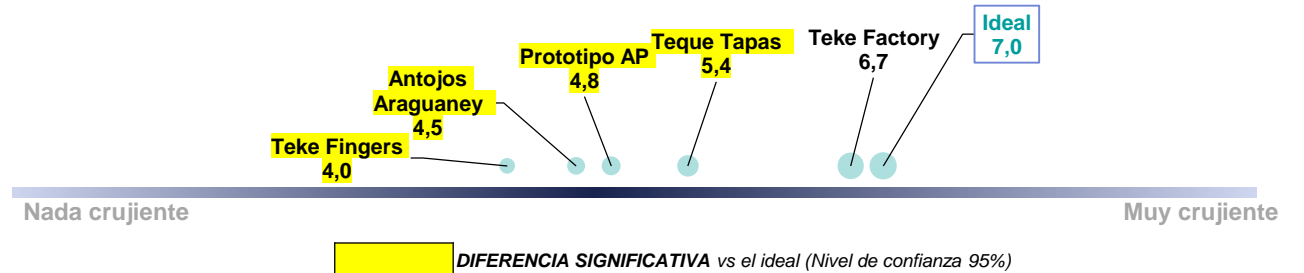
#### Diferencias entre productos (Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		64,5	29,0	134,5	10,0
Teque Tapas			93,5	70,0	54,5
Teke Fingers				163,5	39,0
Teke Factory					124,5
Prototipo AP					

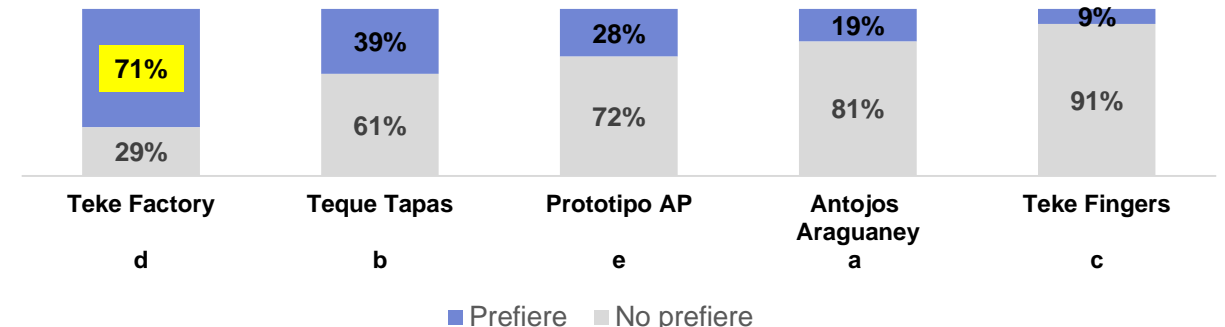
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P45. En relación con lo crujiente del tequeño de queso al morderlo ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P57/P65/P73. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a lo crujiente del tequeño de queso al morderlo  
 P74. Elija su muestra preferida en cuanto a lo crujiente del tequeño de queso al morderlo

#### Valoración



#### Preferencia

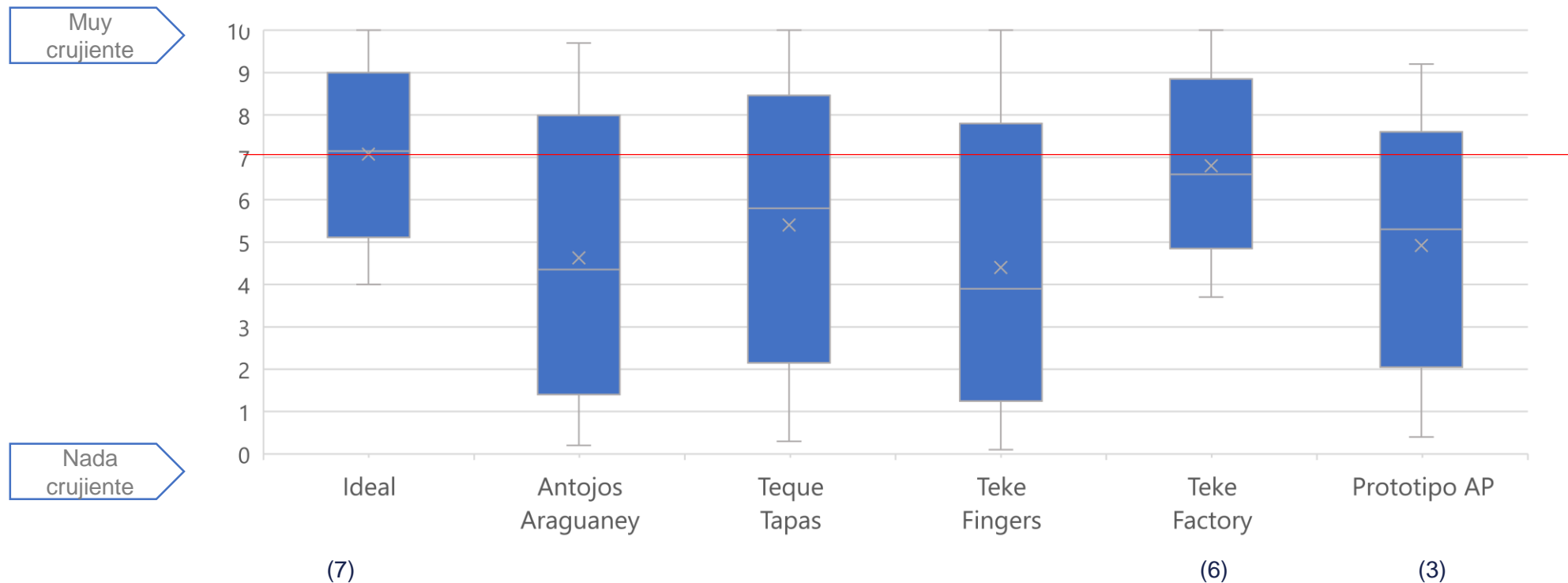




# EL CRUJIENTE IDEAL CON UNA DISTRIBUCIÓN MUY HOMOGÉNEA DE VALORES, MENCIONES ENTRE LOS VALORES 9 Y 5

Teke Factory el producto cuyas valoraciones están más cerca del producto ideal

## Evaluación ideal: CRUJIENTE DEL TEQUEÑO Etapa 2: Muestras cocinadas



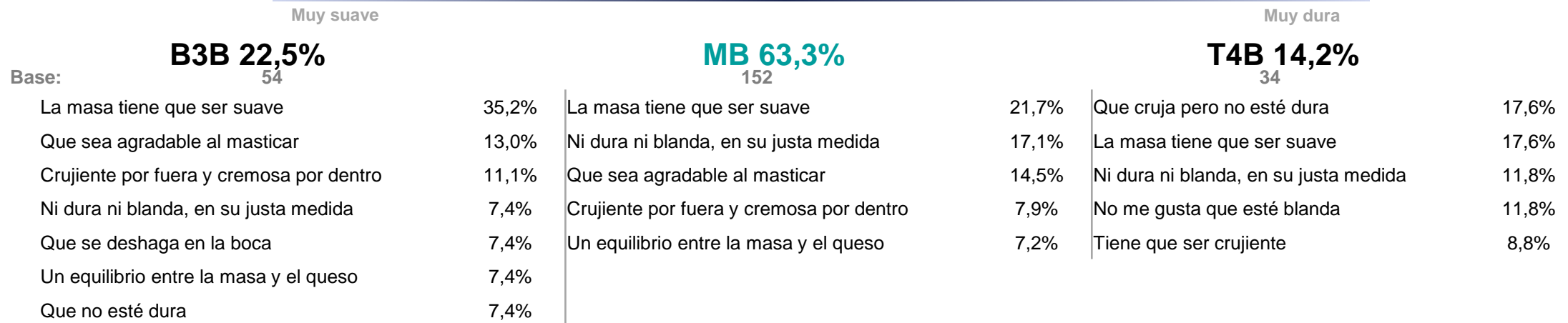
Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P45. En relación con lo crujiente del tequeño de queso al morderlo ¿Cuál es el crujiente ideal para usted entre estos dos extremos?  
P57/P65/P73. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a lo crujiente del tequeño de queso al morderlo

— Mediana ideal  
(x) Casos atípicos

# LOS IDEALES CON PUNTUACIONES MÁS BAJAS (SUAVE) HABLAN DE **SUAVIDAD Y AGRADABLE AL MASTICAR**; LOS IDEALES CON PUNTUACIONES MÁS ALTAS (DURA) HABLAN DE LA NECESIDAD DE **ESTAR CRUJIENTE**

## Atributo: SUAVIDAD DE LA MASA Etapa 2: Muestras cocinadas

Ideal  
4,2



- **B3B: puntuaciones de 0 a 3,0**
- **MB: puntuaciones de 3,1 a 5,9**
- **T4B: puntuaciones de 6,0 a 10,0**

Base: total muestra: 240

P47. En relación con la suavidad de la masa ¿Cuál es la suavidad de la masa ideal para usted entre estos dos extremos?

P48. Anote las razones por las que para usted esa es la suavidad ideal de la masa al morder el tequeño

¿Qué significa que su tequeño de queso cocinado tenga esa suavidad ideal de la masa al morderlo?

# TEQUE TAPAS Y PROTOTIPO AP A LOS PRODUCTOS MÁS CERCANOS AL IDEAL DE SUAVIDAD DE LA MASA

Teke factory, Prototipo AP y Teque Tapas los preferidos por la muestra

**Atributo:**  
**SUAVIDAD DE LA MASA**

**Etapa 2: Muestras cocinadas**

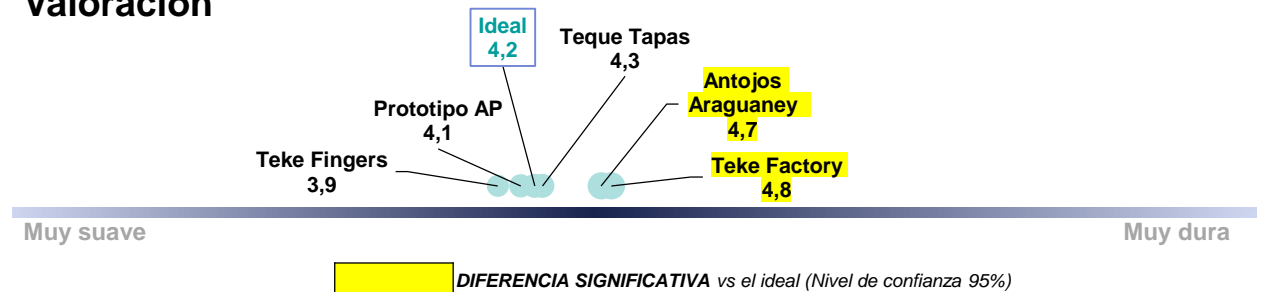
**Diferencias entre productos**  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		18,0	38,5	31,0	39,5
Teque Tapas			20,5	49,0	21,5
Teke Fingers				69,5	1,0
Teke Factory					70,5
Prototipo AP					

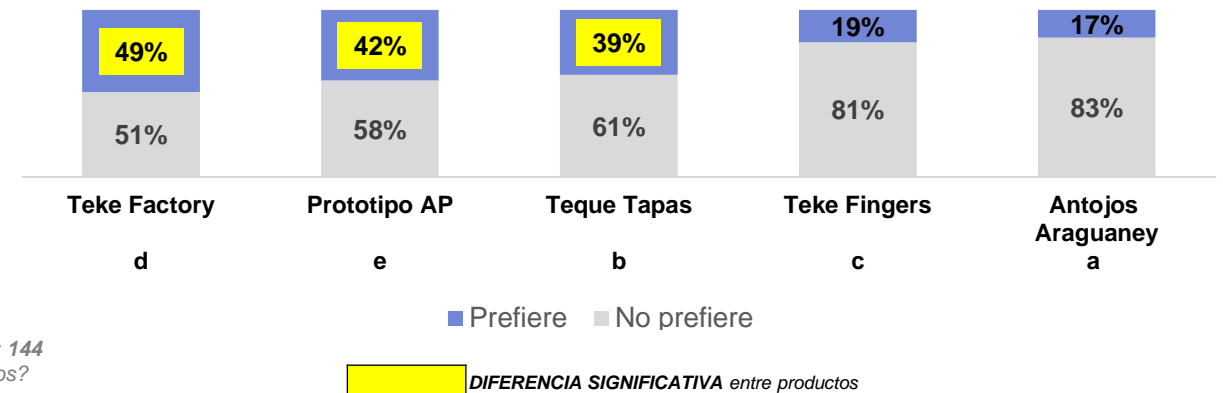
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144 P47. En relación con la suavidad de la masa ¿Cuál es la suavidad de la masa ideal para usted entre estos dos extremos? P58/P66/P75. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la suavidad de la masa P76. Elija su muestra preferida en cuanto a la suavidad de la masa

**Valoración**



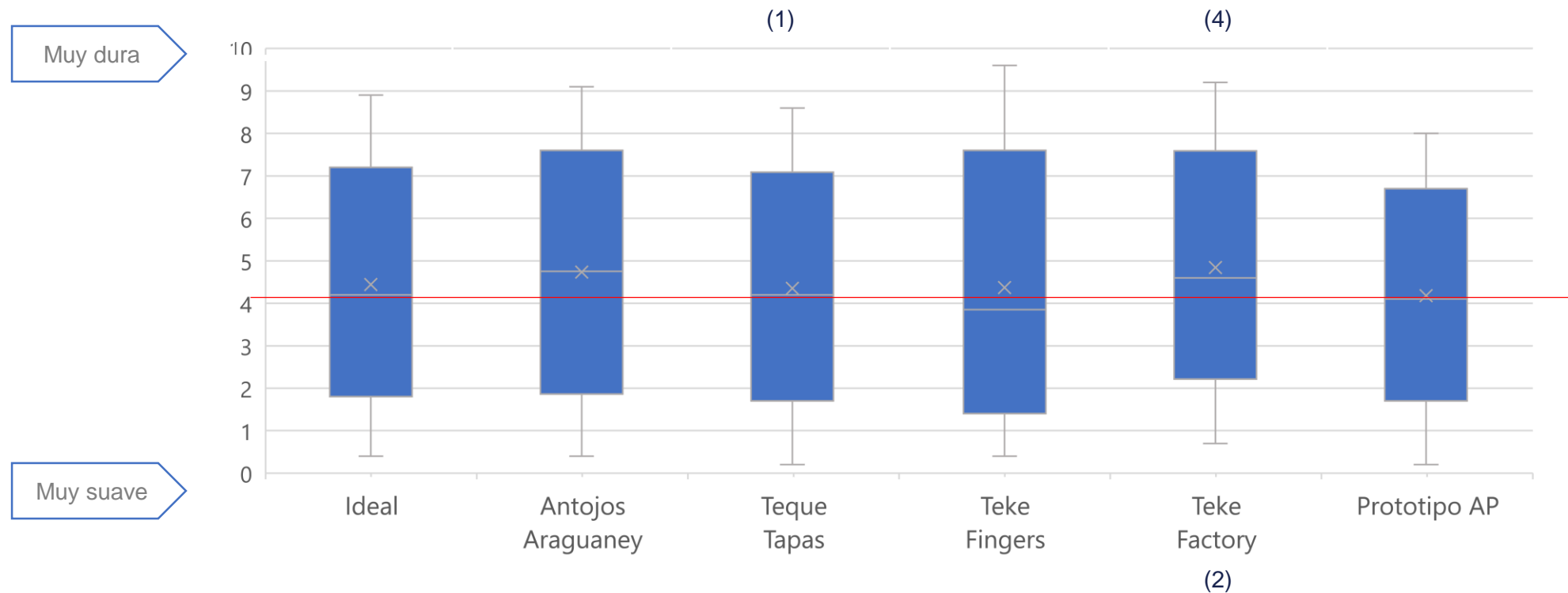
**Preferencia**



# PROTOTIPO AP EL PRODUCTO CON UNA DISTRIBUCIÓN MÁS SIMILAR AL IDEAL DE TEQUEÑO EN CUANTO A SUAVIDAD DE LA MASA

## Evaluación ideal: SUAVIDAD DE LA MASA

## Etapa 2: Muestras cocinadas



Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P47. En relación con la suavidad de la masa ¿Cuál es la suavidad de la masa ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P58/P66/P75. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la suavidad de la masa

— Mediana ideal  
 (x) Casos atípicos

# EN EL ATRIBUTO SABOR *TEKE FACTORY* ES EL PRODUCTO PREFERIDO

Además de ser el que recoge la puntuación más cerca de “muy agradable”.

## Atributo: SABOR EN GENERAL

### Etapa 2: Muestras cocinadas

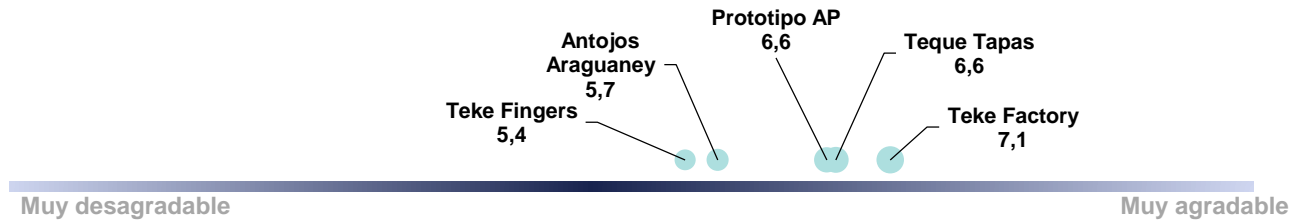
#### Diferencias entre productos (Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		65,0	23,5	92,5	58,5
Teque Tapas			88,5	27,5	6,5
Teke Fingers				116,0	82,0
Teke Factory					34,0
Prototipo AP					

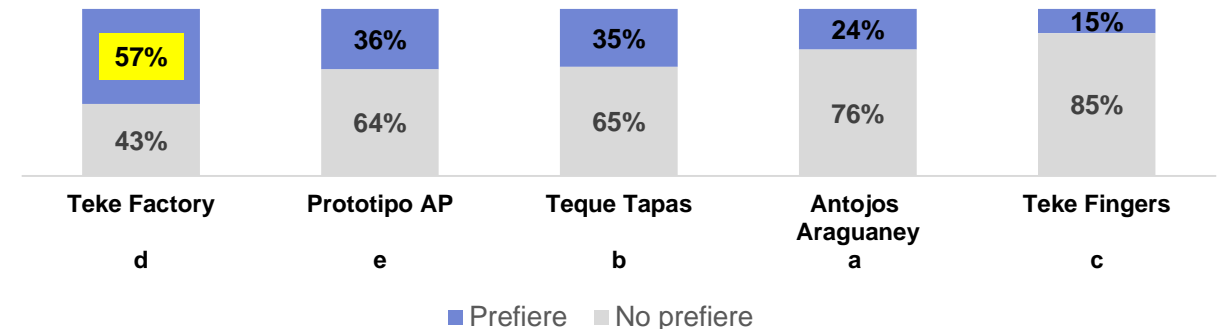
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P59/P67P77. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a **sabor en general** del tequeño de queso al morderlo P78. Elija su muestra preferida en cuanto a **sabor en general** del tequeño de queso al morderlo

#### Valoración



#### Preferencia

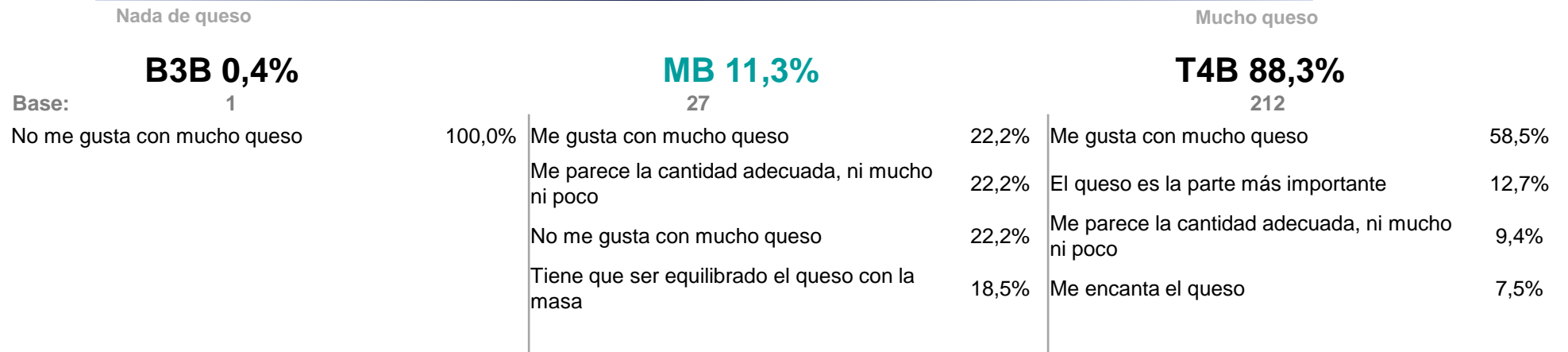


**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# LAS CITAS DEL IDEAL SE CENTRAN EN LAS VALORACIONES DE “MUCHO QUESO”

## Atributo: CANTIDAD DEL RELLENO DE QUESO Etapa 2: Muestras cocinadas

Ideal  
7,7



- B3B: puntuaciones de 0 a 3,0
- MB: puntuaciones de 3,1 a 5,9
- T4B: puntuaciones de 6,0 a 10,0

Base: total muestra: 240

P49. En relación con la cantidad del relleno de queso de un tequeño ¿Cuál es la cantidad del relleno de queso ideal para usted entre estos dos extremos?

P50. Anote las razones por las que para usted esa es la cantidad de queso ideal

¿Qué significa que su tequeño de queso cocinado tenga esa cantidad de queso ideal?

# EL IDEAL DE RELLENO DE QUESO RECOGE EL VALOR MÁS CERCANO A LA POSICIÓN MUCHO QUESO

Prototipo AP el producto más cercano al Ideal

**Atributo:**  
**CANTIDAD DEL RELLENO DE QUESO**

**Etapa 2: Muestras cocinadas**

**Diferencias entre productos**  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		37,0	29,0	63,5	88,5
Teque Tapas			66,0	26,5	51,5
Teke Fingers				92,5	117,5
Teke Factory					25,0
Prototipo AP					

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

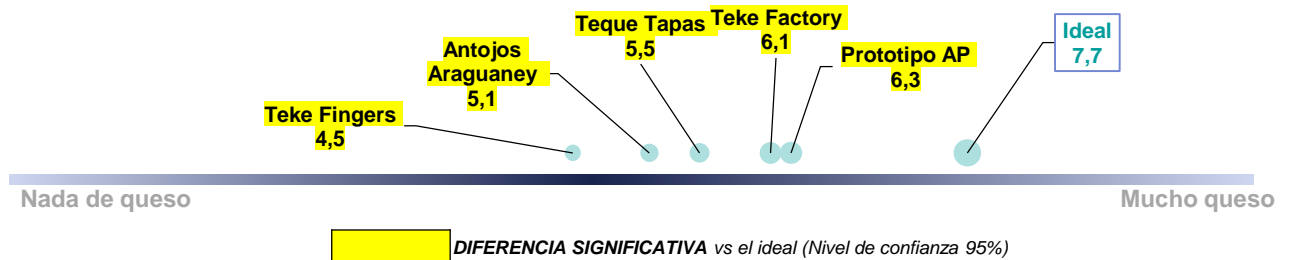
Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144

P49. En relación con la cantidad del relleno de queso de un tequeño ¿Cuál es la cantidad del relleno de queso ideal para usted entre estos dos extremos?

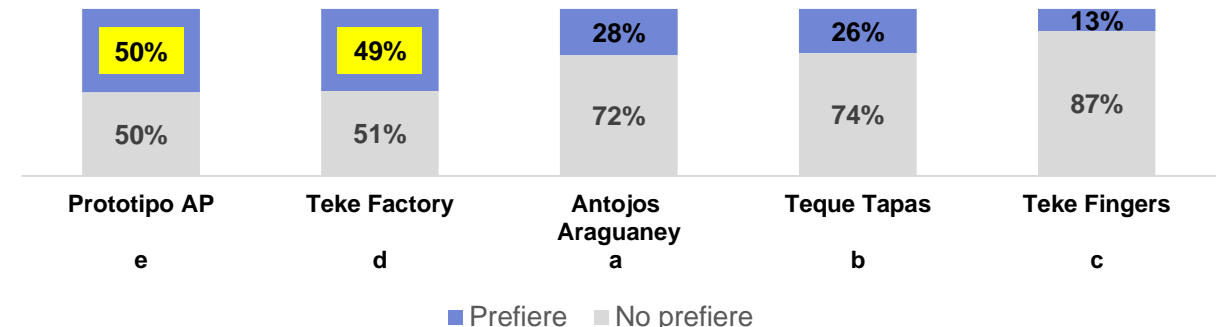
P60/P68/P79. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la cantidad del relleno de queso

P80. Elija su muestra preferida en cuanto a la cantidad del relleno de queso

**Valoración**



**Preferencia**

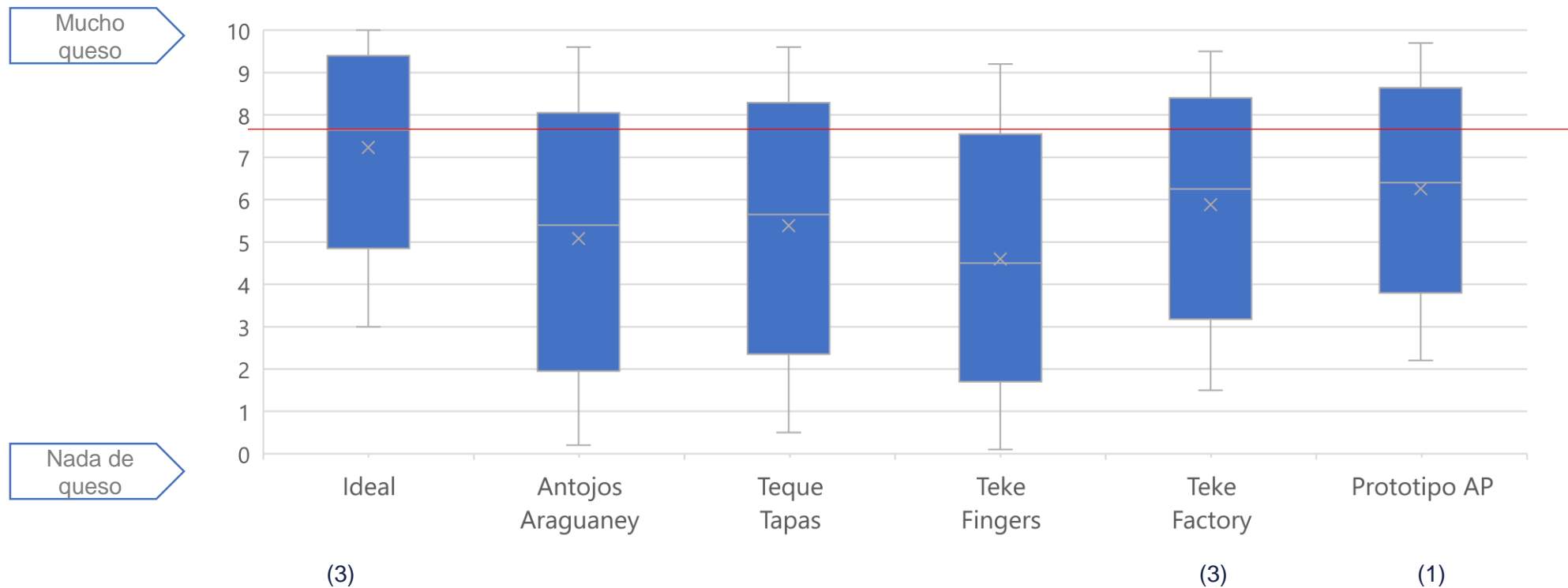


**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# LA DISTRIBUCIÓN DEL IDEAL CENTRA SUS VALORES ENTRE LOS VALORES 5 Y 9; *PROTOTIPO AP* EL PRODUCTO MÁS CERCANO A ESTA DISTRIBUCIÓN DE VALORES

## Evaluación ideal: CANTIDAD DEL RELLENO DE QUESO

## Etapa 2: Muestras cocinadas



Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144

P49. En relación con la cantidad del relleno de queso de un tequeño ¿Cuál es la cantidad del relleno de queso ideal para usted entre estos dos extremos?  
P60/P68/P79. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la cantidad del relleno de queso

— Mediana ideal  
(x) Casos atípicos

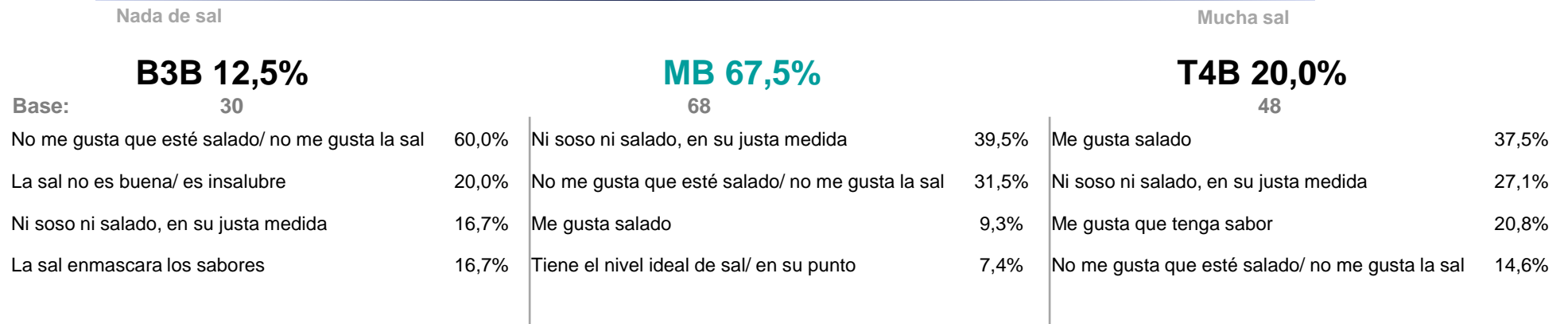


# LAS CITAS DEL IDEAL EN NIVEL DE SAL VIENEN MARCADAS POR LA PREFERENCIA EN CONTENIDO DE ESTE INGREDIENTE

**Atributo:**  
**NIVEL DE SAL DEL QUESO**

**Etapas 2: Muestras cocinadas**

Ideal  
4,9



- B3B: puntuaciones de 0 a 3,0
- MB: puntuaciones de 3,1 a 5,9
- T4B: puntuaciones de 6,0 a 10,0

Base: total muestra: 240

P51. En relación con el nivel de sal del queso ¿Cuál es el nivel de sal del queso ideal para usted entre estos dos extremos?

P52. Anote las razones por las que para usted es ese es el nivel de sal ideal

¿Qué significa que el queso de su tequeño cocinado tenga ese nivel de sal ideal?

# TEKE FACTORY Y PROTOTIPO AP LOS PRODUCTOS MÁS CERCANOS AL IDEAL DE SAL DEL TEQUEÑO DE QUESO

Estos dos productos los preferidos en cuanto a nivel de sal

**Atributo:**  
**NIVEL DE SAL DEL QUESO**

**Etapa 2: Muestras cocinadas**

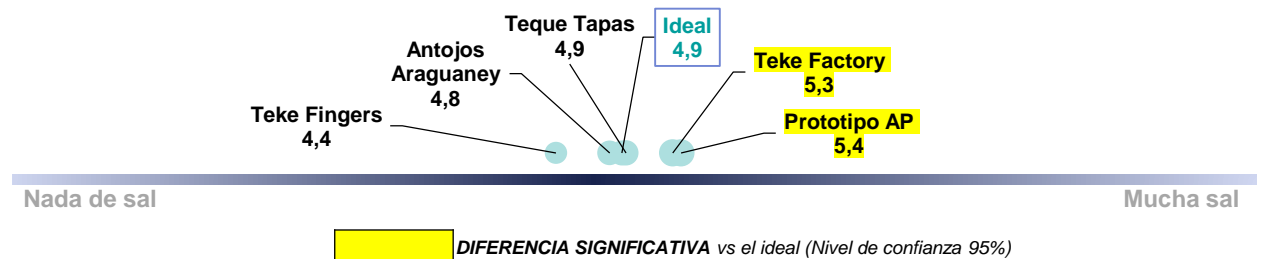
**Diferencias entre productos**  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		6,5	9,5	47,5	60,5
Teque Tapas			16,0	41,0	54,0
Teke Fingers				57,0	70,0
Teke Factory					13,0
Prototipo AP					

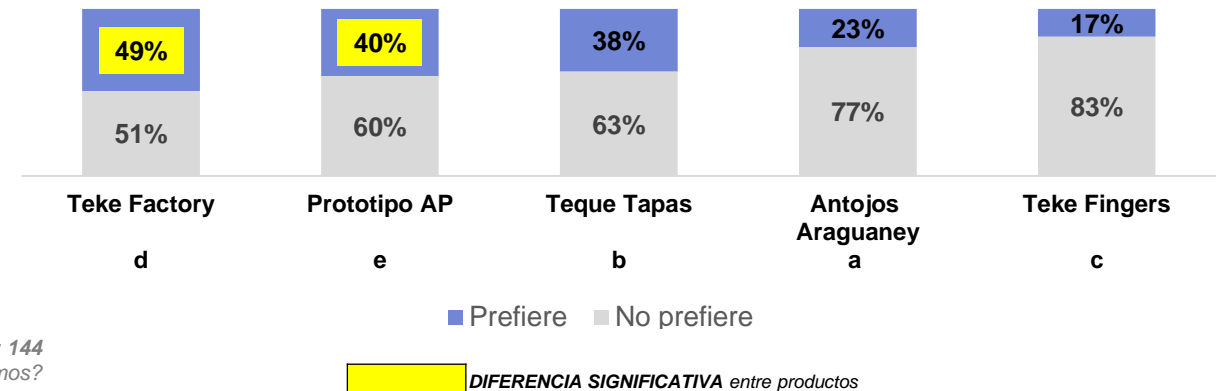
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P51. En relación con el nivel de sal del queso ¿Cuál es el nivel de sal del queso ideal para usted entre estos dos extremos? P61/P69/P81. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto al nivel de sal del queso P82. Elija su muestra preferida en cuanto al nivel de sal del queso

## Valoración

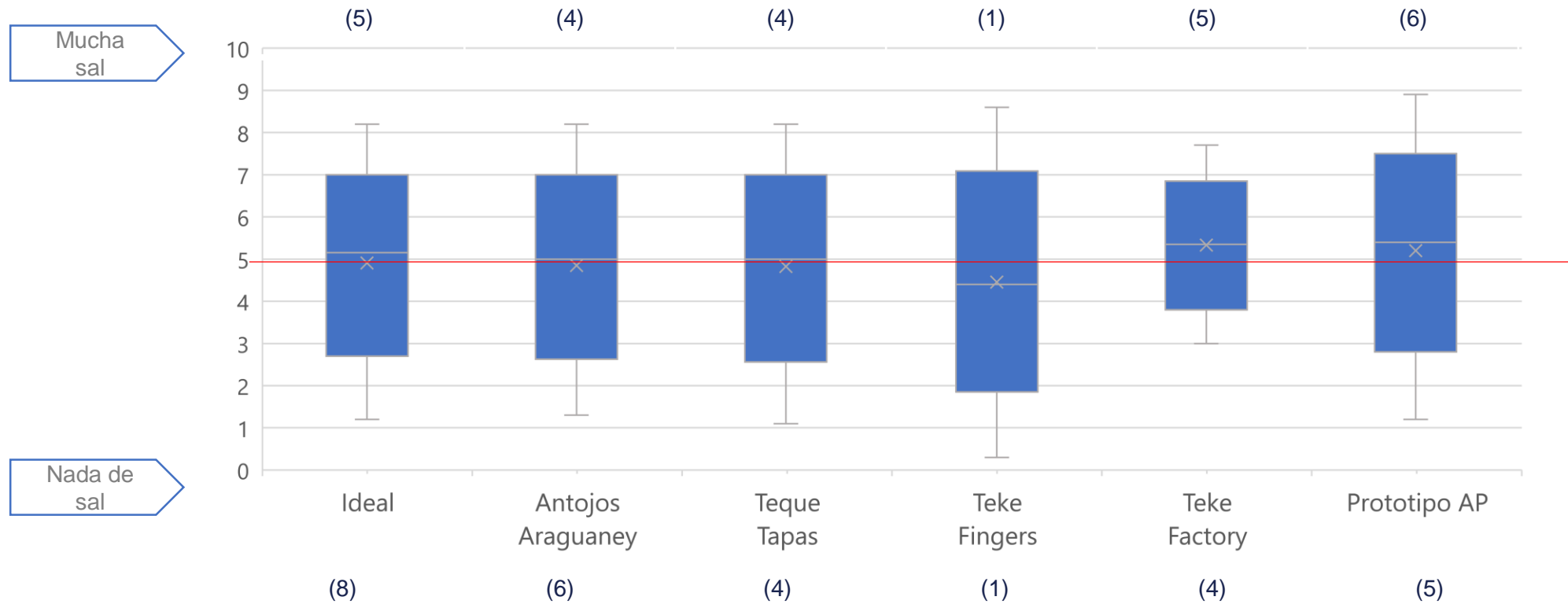


## Preferencia



# LA MEDIANA DEL PRODUCTO IDEAL MUY SIMILAR A LA MEDIANA DE ANTOJOS ARAGUANEY, TEQUE TAPAS Y PROTOTIPO AP

## Evaluación ideal: NIVEL DE SAL DEL QUESO Etapa 2: Muestras cocinadas



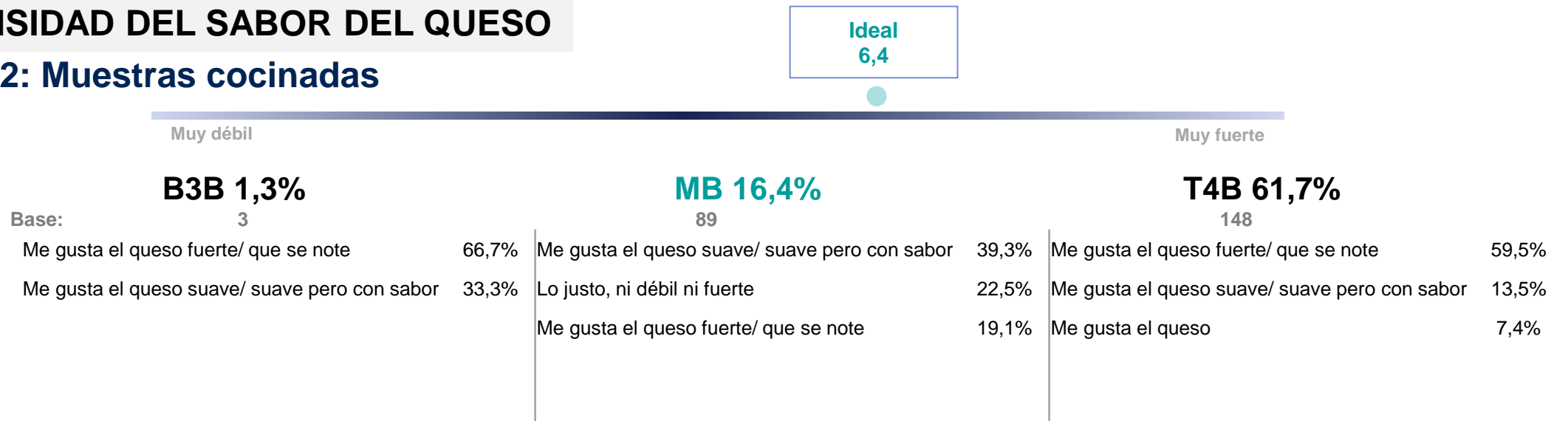
Base: Ideal: 240; Antojos Aragueñey: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P51. En relación con el nivel de sal del queso ¿Cuál es el nivel de sal del queso ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P61/P69/P81. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto al nivel de sal del queso

— Mediana ideal  
 (x) Casos atípicos

# LA INTENSIDAD DEL QUESO IDEAL SE VINCULA CON UNA SABOR FUERTE, QUE SE NOTE

## Atributo: INTENSIDAD DEL SABOR DEL QUESO

### Etaapa 2: Muestras cocinadas



- B3B: puntuaciones de 0 a 3,0**
- MB: puntuaciones de 3,1 a 5,9**
- T4B: puntuaciones de 6,0 a 10,0**

Base: total muestra: 240

P53. En relación con **la intensidad del sabor del queso** ¿Cuál es **la intensidad del sabor del queso ideal** para usted entre estos dos extremos?

P54. Anote las razones por las que para usted esa es la intensidad del sabor a queso ideal

¿Qué significa que el relleno de su tequeño de queso cocinado tenga esa intensidad del sabor a queso ideal?

# TODOS LOS PRODUCTOS SIGNIFICATIVAMENTE INFERIORES EN INTENSIDAD DEL QUESO FRENTE AL IDEAL

Teke Factory y Prototipo AP los productos preferidos en este atributo

**Atributo:**  
**INTENSIDAD DEL SABOR DEL QUESO**

**Etapa 2: Muestras cocinadas**

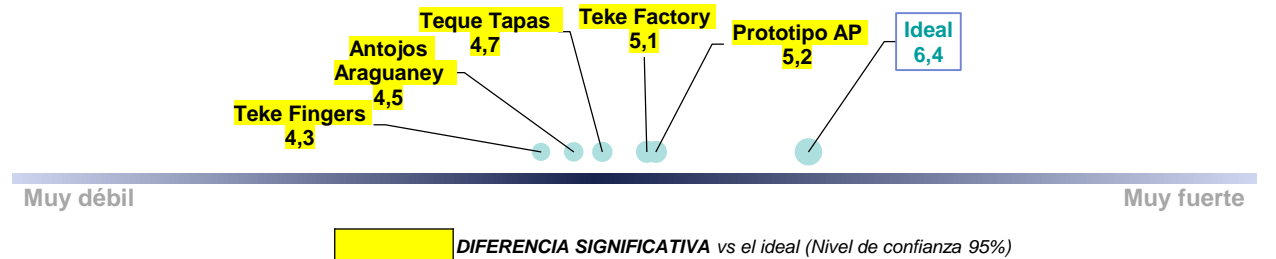
**Diferencias entre productos**  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		26,0	20,5	42,0	42,5
Teque Tapas			46,5	16,0	16,5
Teke Fingers				62,5	63,0
Teke Factory					0,5
Prototipo AP					

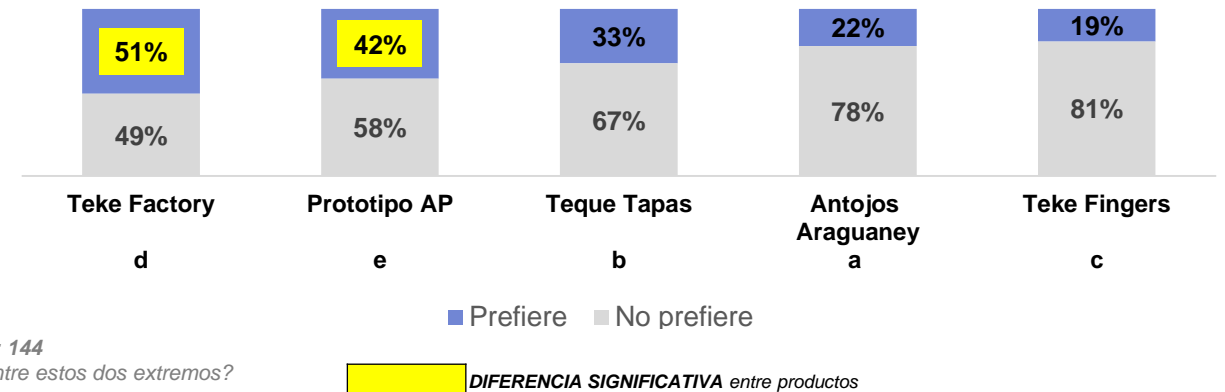
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P53. En relación con la intensidad del sabor del queso ¿Cuál es la intensidad del sabor del queso ideal para usted entre estos dos extremos? P62/P70/P83. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la intensidad del sabor del queso  
 P84. Elija su muestra preferida en cuanto a la intensidad del sabor del queso

**Valoración**

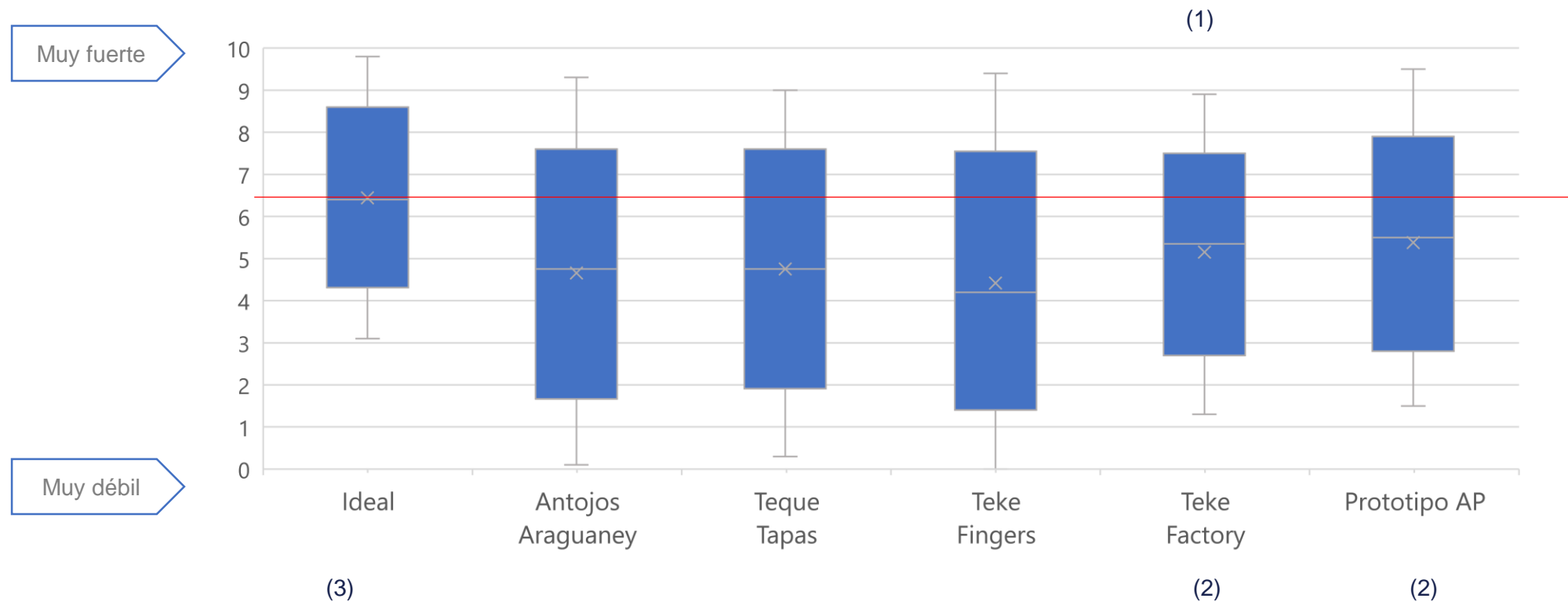


**Preferencia**



# TEKE FACTORY Y PROTOTIPO AP SON LOS PRODUCTOS CON UNA MEDIANA MÁS CERCANA AL IDEAL

## Evaluación ideal: INTENSIDAD DEL SABOR DEL QUESO Etapa 2: Muestras cocinadas



Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P53. En relación con la intensidad del sabor del queso ¿Cuál es la intensidad del sabor del queso ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P62/P70/P83. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la intensidad del sabor del queso

— Mediana ideal  
 (x) Casos atípicos

# TEKE FACTORY Y PROTOTIPO AP LOS PRODUCTOS PREFERIDOS EN CUANTO AL SABOR DEL QUESO

Teke fingers y Antojos Araguaney los productos significativamente peor valorados que las otras tres muestras

**Atributo:**  
**SABOR DEL QUESO**

**Etapa 2: Muestras cocinadas**

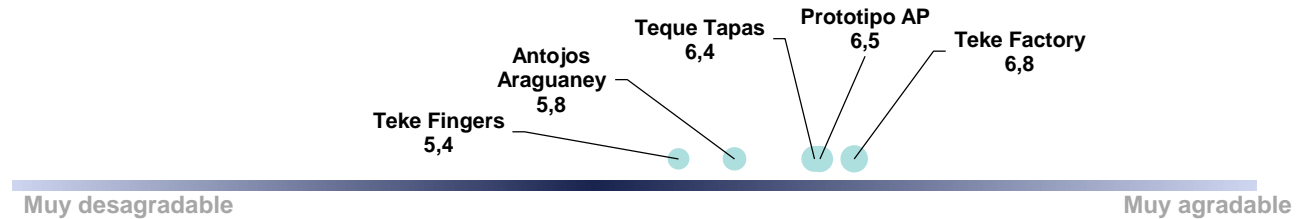
**Diferencias entre productos**  
(Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		50,5	15,0	70,0	69,5
Teque Tapas			65,5	19,5	19,0
Teke Fingers				85,0	84,5
Teke Factory					0,5
Prototipo AP					

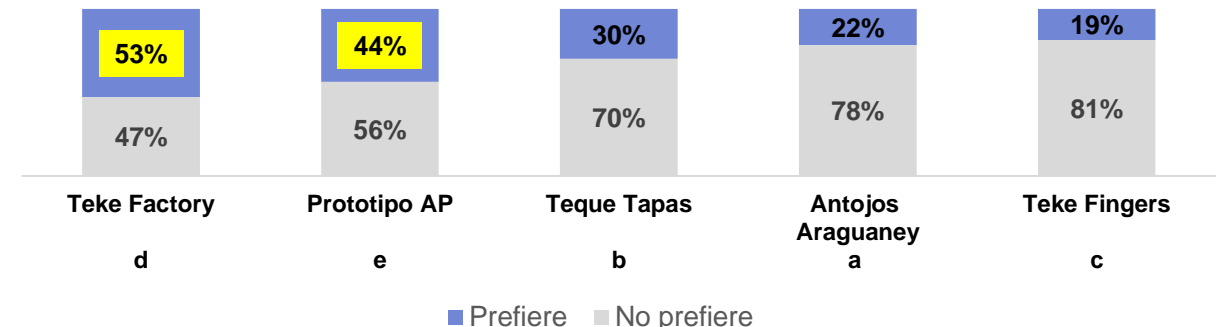
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P63/P71/P85. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto al **sabor del queso**  
P86. Elija su muestra preferida en cuanto al **sabor del queso**

**Valoración**



**Preferencia**



**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# LAS CITAS A LA ELECCIÓN DE LA CONSISTENCIA IDEAL SE CENTRAN EN CREMOSO PARA LOS VALORES BAJOS Y EN DURO PARA LOS ALTOS

## Atributo: CONSISTENCIA DEL QUESO Etapa 2: Muestras cocinadas

Ideal  
4,3

Muy blanda

Muy dura

### B3B 22,5%

Base: 54

Que el queso sea cremoso/ fundido	29,6%
Que se derrita en la boca	24,1%
El queso debe estar blando	20,4%
Que cuando muerdas el queso se estire	9,3%

### MB 57,5%

138

Que el queso sea cremoso/ fundido	29,0%
Es un punto, ni duro ni blando	18,8%
El queso debe estar blando	16,7%
Que se derrita en la boca	10,1%

### T4B 20,0%

48

Me gusta que el queso esté algo duro	35,4%
Es un punto, ni duro ni blando	14,6%
El queso debe estar blando	12,5%
Que el queso no se quede colgando de la boca	12,5%
Que se pueda saborear bien	10,4%

- **B3B:** puntuaciones de 0 a 3,0
- **MB:** puntuaciones de 3,1 a 5,9
- **T4B:** puntuaciones de 6,0 a 10,0

Base: total muestra: 240

P55. En relación con la consistencia del queso ¿Cuál es la consistencia del queso ideal para usted entre estos dos extremos?

P56. Anote las razones por las que para usted esa es la consistencia ideal del queso

¿Qué significa que el queso de su tequeño cocinado tenga esa consistencia ideal?



# TODOS LOS PRODUCTOS, A EXCEPCIÓN DE *TEKE FINGERS*, SIGNIFICATIVAMENTE SUPERIORES EN VALORACIÓN FRENTE AL IDEAL

En preferencia *Teke Factory* y *Prototipo AP* destacan frente a los otros tres productos

## Atributo: CONSISTENCIA DEL QUESO

### Etapa 2: Muestras cocinadas

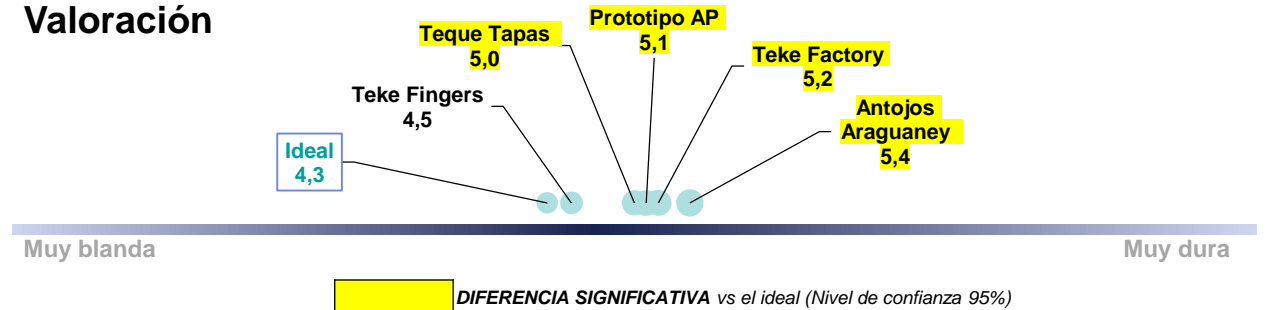
#### Diferencias entre productos (Test de Durbin)

	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers	Teke Factory	Prototipo AP
Antojos Araguaney		22,5	57,0	1,0	24,0
Teque Tapas			34,5	23,5	1,5
Teke Fingers				58,0	33,0
Teke Factory					25,0
Prototipo AP					

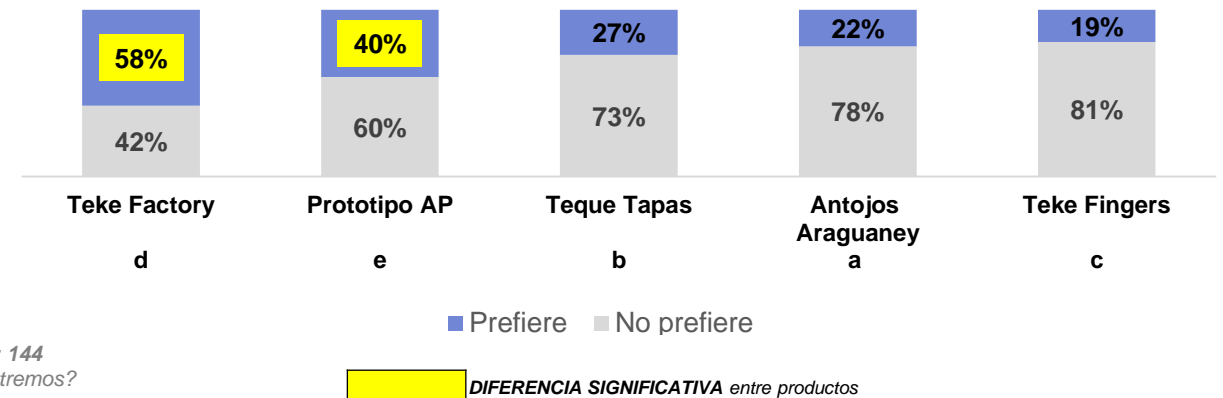
**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P55. En relación con la consistencia del queso ¿Cuál es la consistencia del queso ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P64/P72/P87. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la consistencia del queso  
 P88. Elija su muestra preferida en cuanto a la consistencia del queso

#### Valoración



#### Preferencia

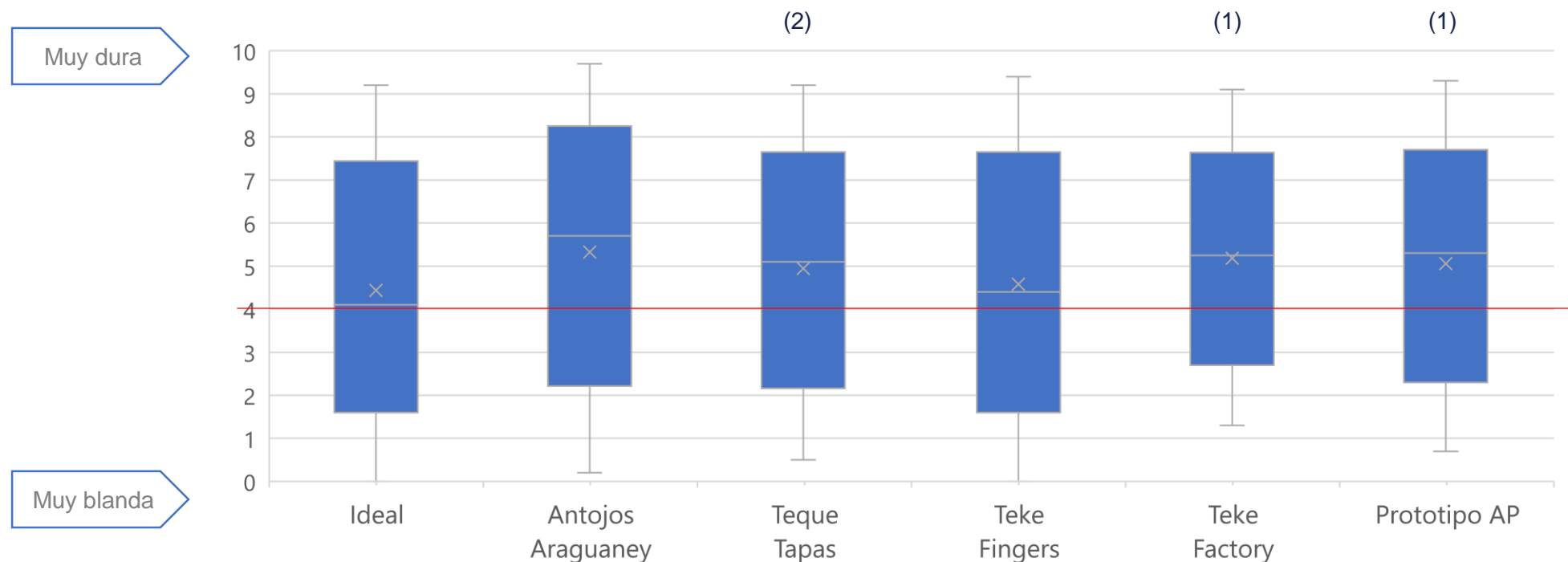


**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos

# TEKE FINGERS EL PRODUCTO CON UNA MEDIANA Y UNA DISTRIBUCIÓN DE VALORES MÁS PARECIDO AL IDEAL EN CONSISTENCIA DE QUESO

## Evaluación ideal: CONSISTENCIA DEL QUESO

## Etapa 2: Muestras cocinadas



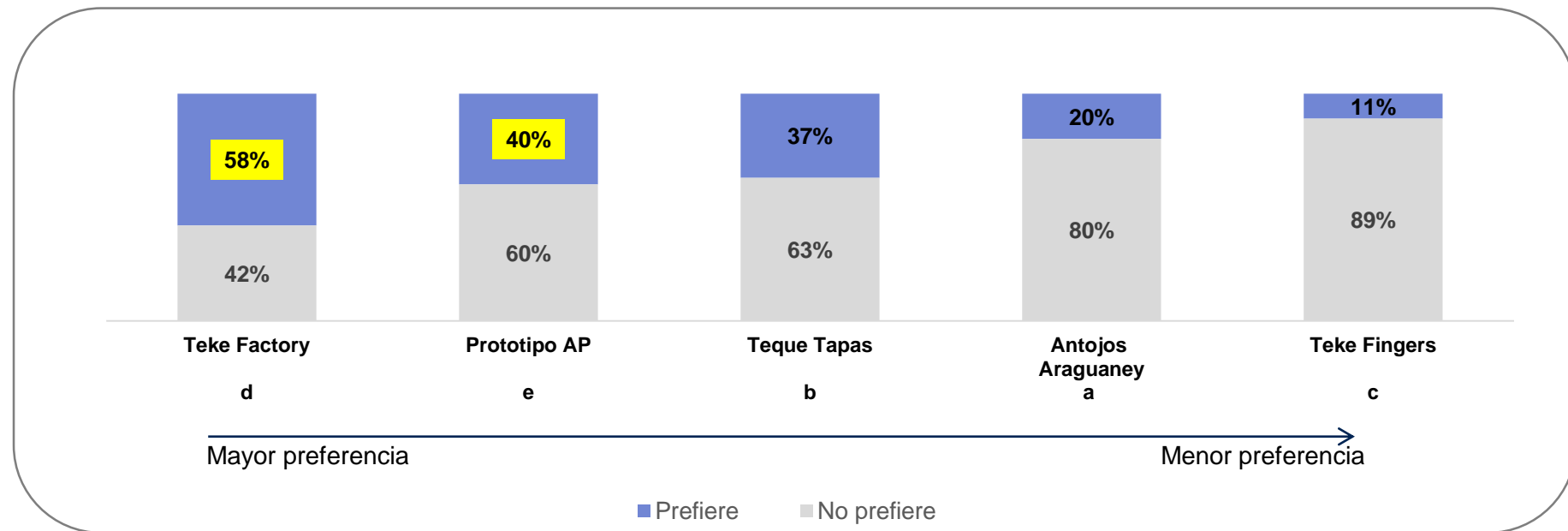
Base: Ideal: 240; Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
 P55. En relación con la consistencia del queso ¿Cuál es la consistencia del queso ideal para usted entre estos dos extremos?  
 P64/P72/P87. Ahora, por favor, valore el tequeño de queso cocinado en cuanto a la consistencia del queso

— Mediana ideal  
 (x) Casos atípicos

# TEKE FACTORY Y PROTOTIPO AP LOS PRODUCTOS PREFERIDOS EN LA FASE DE COCINADO

## PREFERENCIA TEQUEÑO COCINADO

### Etapa 2: Muestras cocinadas

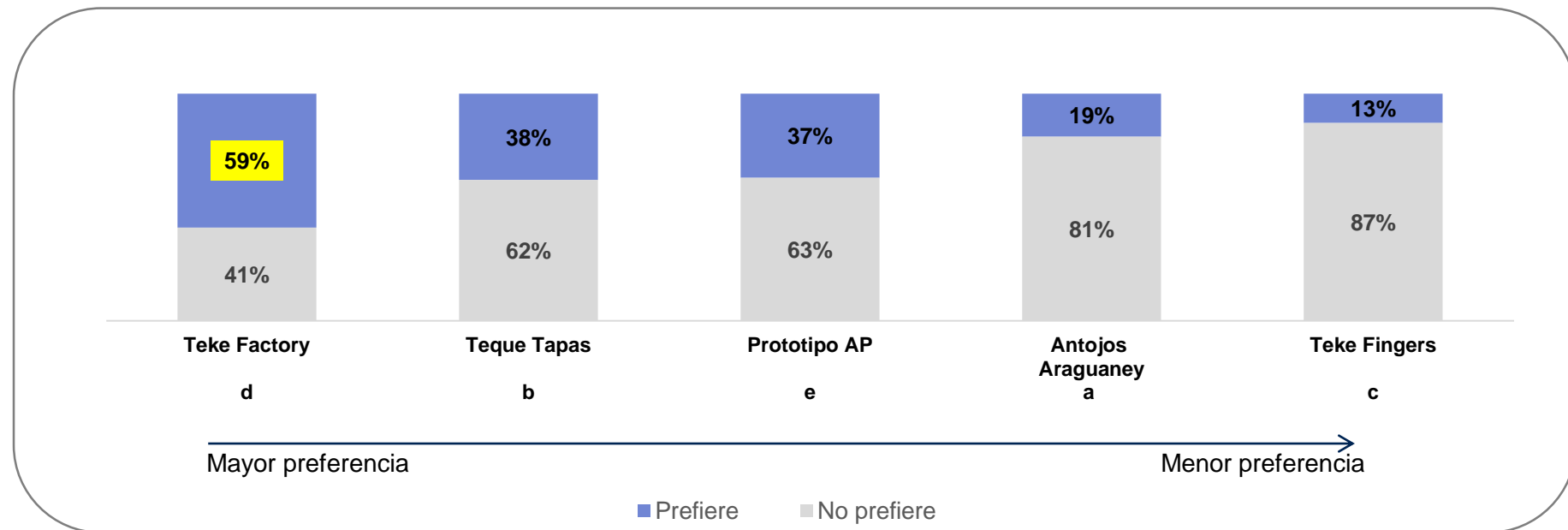


Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P89. Tomando en cuenta todos estos aspectos que ha valorado del tequeño cocinado, elija la muestra que usted prefiere?

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos (Nivel de confianza 95%)

# EN LA ELECCIÓN FINAL, CON AMBAS FASES Y TODOS LOS ATRIBUTOS, *TEKE FACTORY* ES EL PRODUCTO PREFERIDO

## PREFERENCIA FINAL **Etapa 2: Muestras cocinadas**



Base: Antojos Araguaney: 144; Teque Tapas: 144; Teke Fingers: 144; Teke Factory: 144; Prototipo AP: 144  
P90. Tomando en cuenta todos estos aspectos que ha valorado del tequeño, tanto del tequeño crudo como del tequeño cocinado, elija la muestra que usted prefiere?

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** entre productos (Nivel de confianza 95%)

# COMPARATIVA ENTRE MUESTRAS

## 1.3

# EL TARGET DE VENEZOLANOS PREFIERE MAYOR INTENSIDAD EN EL OLOR, NIVEL DE SAL Y LA CONSISTENCIA DEL QUESO

## DIFERENCIAS POR TARGET: Valoración

		Intensidad del olor				
Target: Españoles	Ideal	Teque Tapas	Antojos Araguaney	Teke Factory	Teke Fingers	Prototipo AP
	5,9	5,6	5,5	5,3	5,1	5,0
Target: Venezolanos	Ideal	Prototipo AP	Teke Factory	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers
	6,6	5,7	5,4	5,4	5,2	4,9

		El sabor del queso				
Target: Españoles		Teke Factory	Teque Tapas	Prototipo AP	Antojos Araguaney	Teke Fingers
		6,6	6,4	6,3	5,7	5,3
Target: Venezolanos		Prototipo AP	Teke Factory	Teque Tapas	Antojos Araguaney	Teke Fingers
		7,4	7,3	6,4	6,2	5,7

		Olor en general				
Target: Españoles		Teque Tapas	Teke Factory	Antojos Araguaney	Prototipo AP	Teke Fingers
		6,6	6,1	6,1	6,1	5,9
Target: Venezolanos		Antojos Araguaney	Prototipo AP	Teke Fingers	Teke Factory	Teque Tapas
		6,4	6,4	6,3	6,2	6,0

		Consistencia del queso				
Target: Españoles	Ideal	Antojos Araguaney	Teke Factory	Prototipo AP	Teque Tapas	Teke Fingers
	4,2	5,5	5,3	5,1	5,0	4,5
Target: Venezolanos	Ideal	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Prototipo AP	Teke Factory	Teke Fingers
	4,5	5,3	4,9	4,9	4,9	4,5

		Nivel de sal del queso				
Target: Españoles	Ideal	Prototipo AP	Teke Factory	Teque Tapas	Antojos Araguaney	Teke Fingers
	4,8	5,4	5,3	5,0	4,8	4,5
Target: Venezolanos	Ideal	Teke Factory	Prototipo AP	Teque Tapas	Antojos Araguaney	Teque Tapas
	5,3	5,3	4,8	4,8	4,5	3,9

**DIFERENCIA SIGNIFICATIVA** vs el ideal (Nivel de confianza 95%)

Base Españoles= Ideal: 192 y cada producto:115 ; Base Venezolanos= Ideal: 48 y cada producto:29

# TEQUE TAPAS FUNCIONA MEJOR ENTRE LOS ESPAÑOLES QUE ENTRE LOS VENEZOLANOS PARA COLOR (CONGELADO/COCINADO), APARIENCIA, OLOR O CONSISTENCIA

Los venezolanos con mayor diversidad en la preferencia de los venezolanos.

## DIFERENCIAS POR TARGET: Preferencia

	Color del tequeño congelado				
Target:	Teque Tapas	Teke Factory	Teke Fingers	Prototipo AP	Antojos Araguaney
Españoles	63,5%	40,9%	35,7%	15,7%	10,4%
Target:	Teque Tapas	Prototipo AP	Teke Factory	Teke Fingers	Antojos Araguaney
Venezolanos	48,3%	37,9%	34,5%	31,0%	17,2%

	Color del tequeño cocinado				
Target:	Teque Tapas	Teke Factory	Teke Fingers	Prototipo AP	Antojos Araguaney
Españoles	47,8%	43,5%	38,3%	23,5%	13,0%
Target:	Teke Factory	Teque Tapas	Antojos Araguaney	Teke Fingers	Prototipo AP
Venezolanos	41,4%	37,9%	34,5%	31,0%	24,1%


	Olor en general				
Target:	Teque Tapas	Teke Factory	Teke Fingers	Antojos Araguaney	Prototipo AP
Españoles	45,2%	36,5%	34,8%	29,6%	20,0%
Target:	Prototipo AP	Antojos Araguaney	Teke Factory	Teque Tapas	Teke Fingers
Venezolanos	44,8%	41,4%	34,5%	24,1%	24,1%

	Apariencia en general				
Target:	Teque Tapas	Teke Factory	Teke Fingers	Prototipo AP	Antojos Araguaney
Españoles	48,7%	46,1%	33,0%	25,2%	13,0%
Target:	Teque Tapas	Antojos Araguaney	Teke Factory	Teke Fingers	Prototipo AP
Venezolanos	41,4%	37,9%	37,9%	27,6%	24,1%

	Intensidad del olor				
Target:	Teque Tapas	Teke Factory	Teke Fingers	Antojos Araguaney	Prototipo AP
Españoles	45,2%	38,3%	34,8%	28,7%	19,1%
Target:	Antojos Araguaney	Teke Factory	Prototipo AP	Teque Tapas	Teke Fingers
Venezolanos	41,4%	37,9%	34,5%	31,0%	24,1%

	Consistencia del queso				
Target:	Teke Factory	Teque Tapas	Prototipo AP	Antojos Araguaney	Teke Fingers
Españoles	57,4%	38,3%	29,6%	20,9%	20,0%
Target:	Teke Factory	Prototipo AP	Antojos Araguaney	Teque Tapas	Teke Fingers
Venezolanos	58,6%	48,3%	27,6%	17,2%	17,2%

Base Españoles= cada producto:115 ; Base Venezolanos= cada producto:29

 DIFERENCIA SIGNIFICATIVA entre productos

# TEKE FACTORY ES EL TEQUEÑO PREFERIDO EN AMBAS MUESTRAS A DISTANCIA DE LAS DEMAS EL PROTOTIPO DE POLAR OCUPA EL SEGUNDO LUGAR, EN UN CONTEXTO DE QUE TEQUE TAPAS PARECE ESTAR MAS CERCANO A LOS GUSTOS ESPAÑOLES

## DIFERENCIAS POR TARGET: **Preferencia total**

	Teke Factory	Teque Tapas	Prototipo AP	Antojos Arguaney	Teke Fingers
Target: Españoles	59,1%	43,5%	35,7%	15,7%	12,2%
Target: Venezolanos	58,6%	41,4%	34,5%	17,2%	17,2%

Base Españoles= cada producto:115 ; Base Venezolanos= cada producto:29



# PRINCIPALES CONCLUSIONES

# 2

# PRINCIPALES CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE TEQUEÑOS DE QUESO CONGELADOS (1 DE 3)

En la evaluación de las **muestras congeladas** (etapa 1)

**APARIENCIA, TAMAÑO Y GROSOR**, por este orden, los atributos más importantes.

**Teque tapas** es el producto preferido. **Teque tapas, Teke Factory y Teke Fingers** los productos preferidos significativamente frente a *Prototipo AP* y *T. Araguaney*

- **468U y 148c** son los **colores** ideales, principalmente por su **palidez en congelación** y la percepción de **mayor naturalidad**.
  - **468 U** el color que **se asocia en mayor medida con el color de los tequeños evaluados** (se asocia con este color en 1ª o 2ª mención)
  - **Teque Tapas el producto preferido** en cuanto a color, con diferencias significativas frente al resto de productos.
- **Entre 7 y 8,5 centímetros** los **tamaños** más mencionados como **ideales**. Estos tamaños se interpretan como tamaños adecuados (ni grandes ni pequeños), cómodos para cogerlos con las manos.
  - **Teke Factory y Teque Tapas** los productos elegidos en cuanto a tamaño.
- **Teke Factory y Prototipo AP** los más cercanos al ideal de **grosor**. **Las razones** para la elección del **grosor** tienen que ver con **la cantidad de relleno de queso**.
  - Estos dos productos y **Teque Tapas** con una preferencia superior a los otros dos productos en este atributo.

**Teque Tapas el producto más cercano a la valoración de apariencia congelado “muy agradable”.** Además es el preferido con **diferencia significativa frente al resto de muestras testadas**

# PRINCIPALES CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE TEQUEÑOS DE QUESO CONGELADOS (2 DE 3)

## En la evaluación de las muestras cocinadas (etapa 2)

**Sabor y apariencia** los atributos más importantes en la fase de cocinado. Los atributos vinculados al olor, suavidad de la masa y consistencia los menos importantes.

**Teke Factory y Prototipo AP** los productos preferidos en la fase de cocinado.

- Tres colores los seleccionados como **color preferido: 156c, 136c y 137c** y se eligen por la percepción de estar **bien cocinados**.
  - El color ideal es asociado en mayor medida al **Prototipo AP**, en segundo lugar se identifica con **Teke Fingers**.
  - **Teque Tapas y Teke Factory** los preferidos en cuanto a color una vez cocinados.
- **Teque Tapas y Teke Factory** los productos mejor valorados en cuanto a **apariencia general**, significativamente en mayor medida que los otros tres.
- **Teque Tapas** el producto que mejor desempeño recoge en **olor general** (con escasa diferencia del resto) e **intensidad del olor**. Teque Tapas con la distribución con mayor similitud que el ideal. **Teke Finger** y **Prototipo AP** los productos mas alejados del ideal
- **Teke Factory** es el producto que mejor desempeña en **crujiente** y cuyas valoraciones están más cerca del producto ideal
- **Teque Tapas y Prototipo AP** los productos más cercanos al ideal de **suavidad de la masa**
- **Teke Factory** el preferido en el atributo **sabor**, Además de ser el que recoge la puntuación más cerca de “muy agradable”.
- **Prototipo AP** el producto más cercano al Ideal en **cantidad de relleno del queso**.

continúa

# PRINCIPALES CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE TEQUEÑOS DE QUESO CONGELADOS (3 DE 3)

En la evaluación de las muestras cocinadas (etapa 2)

Cont.

- **Teke Factory y Prototipo AP** los productos más cercanos al **ideal de sal** del tequeño de queso y son los preferidos en cuanto a nivel de sal.
- **Teke Factory y Prototipo AP** los productos preferidos en cuanto al **sabor del queso**
- **Todos los productos significativamente inferiores** en **intensidad del sabor del queso** frente al ideal. La intensidad del queso ideal se vincula con una **sabor fuerte**, que se note.
  - **Teke Factory y Prototipo AP** los productos preferidos en este atributo
- Todos los productos, a excepción de **Teke Fingers**, significativamente superiores en valoración frente al ideal en **consistencia del queso**.
  - **Teke Factory y Prototipo AP** destacan frente a los otros tres productos en preferencia de la **consistencia del queso**.
  - **Teke Fingers** el producto con una mediana y una distribución de valores más parecido al ideal

**En la elección final, con ambas fases y todos los atributos:**

**Teke Factory** es el producto preferido

