



# Evaluación de Proyecto HPM Donald + Paco Alimentos Polar

*Marzo 2021*





# ●●● TABLA DE CONTENIDO ●●●

Objetivos  
Ficha Técnica  
Muestra

## **Conclusiones Generales**

### **Resultados prueba de producto – Prototipo AP Vs Promasa**

Importancia de los atributos de cada etapa - Prototipo AP Vs Promasa  
Etapa 1: Harina precocida de maíz seca  
Etapa 2: Amasado  
Etapa 3: Masa de harina  
Etapa 4: Producto final (arepa)  
Preferencia general  
Aspectos generales

### **Resultados prueba de producto – Prototipo AP Vs Areparepa**

Importancia de los atributos de cada etapa – Prototipo AP Vs Areparepa  
Etapa 1: Harina precocida de maíz seca  
Etapa 2: Amasado  
Etapa 3: Masa de harina  
Etapa 4: Producto final (arepa)  
Preferencia general  
Aspectos generales

### **Resultados prueba de producto – Prototipo AP Vs Arepasan**

Importancia de los atributos de cada etapa –Prototipo AP Vs Arepasan  
Etapa 1: Harina precocida de maíz seca  
Etapa 2: Amasado  
Etapa 3: Masa de harina  
Etapa 4: Producto final (arepa)  
Preferencia general  
Aspectos generales

## **5. Demográficos**



# ●●● OBJETIVOS ●●●

## ● GENERAL

*Evaluar el desempeño y preferencia el prototipo AP vs PROMASA, AREPAREPA Y AREPASAN en los distintos atributos sensoriales.*

## ● ESPECÍFICOS

### **Sobre la categoría**

- Conocimiento de marcas (Tom, espontáneo, total)
- Marcas que usualmente compra/mayor compra
- Marca preferida
- Frecuencia de compra

### **Prueba organoléptica**

#### ***Etapa 1: Evaluación Harina precocidad de maíz seca.***

- Apariencia general
- Color
- Intensidad del color
- Olor
- Intensidad del olor
- Presencia de puntos negros en la harina
- Grosor del molido de la harina
- Textura

### **Etapa 2: Evaluación del Amasado.**

- La facilidad para amasar
- El tiempo de amasado
- La formación de grumos
- La cantidad de harina y agua para hacer la masa
- La facilidad de integración / mezclado del agua y la harina
- Medición (peso) de Cantidad de agua y harina utilizada en la preparación

### **Etapa 3: Evaluación de la masa.**

- Apariencia general
- Color
- Intensidad del color
- Suavidad
- Capacidad de mantenerse suave
- Consistencia
- Olor a maíz de la masa
- Intensidad del olor
- Rendimiento de la masa
- Sabor a maíz de la masa e intensidad

### **Etapa 4: Evaluación del producto final (arepa)**

- Facilidad para moldear las arepas
- Tiempo de cocción de la arepa
- Apariencia de la arepa
- Color de la arepa cocida:
  - Presencia de puntos negros en la arepa
  - Marca de tostado/asado
  - Suavidad de la arepa cocida
  - Consistencia de la masa de la arepa cocida
- Olor
- Intensidad de Olor de la arepa cocida
- Sabor
- Intensidad de sabor de la arepa cocida

**Preferencia en cada etapa y final.**



## ... FICHA TÉCNICA ...

- **CIUDADES** Bogotá, Bucaramanga y Barranquilla
- **TÉCNICA** Investigación cuantitativa a través de encuestas personales en locación central. Evaluación comparativa secuencial donde cada persona probó dos de los productos en todas sus etapas (se rotaron las alternativas a evaluar).
- **DURACIÓN** La encuesta tuvo una duración máxima de 2 horas.
- **TARGET**
  - ✓ Mujeres encargadas de la decisión de compra y del proceso de preparar los alimentos en el hogar
  - ✓ NSE 2 y 3 de 25 a 55 años
  - ✓ **Grupo 1:** Compradoras de HPM cuya marca usual y preferida sea PROMASA: Compran 1 vez por semana o más frecuente que Compren al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semanas
  - ✓ **Grupo 2:** Compradoras de HPM cuya marca usual y preferida sea Areparepa : 1 vez por semana o más frecuente que Compren al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semanas
  - ✓ **Grupo 3** Compradoras de HPM cuya marca usual y preferida sea Arepasan : 1 vez por semana o más frecuente que Compren al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semanas
- **CAMPO** 19 de febrero al 08 de marzo de 2021
- **PONDERACIÓN** Dentro de cada grupo: edad y estrato



# MUESTRA



Muestra total personas → 720

## Grupo 1: Bogotá. PROMASA actual vs Prototipo AP

Ciudad	Celda	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Bogotá	1	120	120	80	80	80	240

## Grupo 2: Barranquilla. AREPAREPA vs Prototipo AP

Ciudad	Celda	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Barranquilla	1	120	120	80	80	80	240

## Grupo 3: Bucaramanga. AREPASAN vs Prototipo AP

Ciudad	Celda	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Bucaramanga	1	120	120	80	80	80	240



## Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

### RESUMEN

Diferencias Significativas

El prototipo AP evidencia oportunidades de mejora vs Promasa, ésta le gana en la preferencia de la etapa 1 “Harina seca”, revisar:

- Intensidad del olor a maíz (fortalecer olor a maíz)

Adicionalmente en la etapa de la arepa lista, revisar:

- Facilidad de moldeado, atributo más importante en la etapa

	Atributos Claves	TOTAL	Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)	
		Importancia	PROTOTIPO AP_MWD	PROMASA_ZLT
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	2	19,0%	22,3%
	Color - TB	6	16,6%	16,8%
	Intensidad de Color - jr	7	60,1%	62,5%
	Olor - TB	3	13,4%	9,7%
	Intensidad del Olor a maíz- jr	5	35,2%	42,8%
	Presencia de punto negros- jr	8	51,2%	58,0%
	Grosor de la harina- jr	4	53,8%	60,5%
	Textura- jr	1	49,7%	54,6%
	Preferencia HARINA		45,3%	54,7%
Amasado	Facilidad de amasado- TB	3	38,4%	37,0%
	Tiempo de amasado- jr	6	46,9%	47,8%
	Formación de grumos - TB	1	83,7%	78,8%
	Cantidad de Harina para hacer la masa - jr	4	58,2%	60,6%
	Cantidad de agua para hacer la masa - jr	5	54,8%	53,0%
	Facilidad de integración del agua y la harina- TB	2	36,8%	36,2%
	Preferencia AMASADO		47,0%	53,0%
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	6	14,4%	10,3%
	Color - TB	9	13,8%	16,0%
	Intensidad de Color - jr	11	65,4%	68,1%
	Suavidad de la masa -jr	2	61,9%	62,2%
	Capacidad de mantenerse suave -TB	1	49,8%	51,6%
	consistencia de la masa- jr	3	76,2%	78,9%
	Olor - TB	5	35,1%	35,1%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	10	69,8%	68,8%
	Rendimiento de la masa- TB	7	13,2%	9,6%
	Sabor - TB	4	21,8%	19,6%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	8	59,4%	56,7%
	Preferencia MASA		48,7%	51,3%
Evaluación de la arepa	Facilidad de moldeado -TB	1	19,5%	26,9%
	Tiempo de cocción-TB	6	7,5%	9,1%
	Apaciencia de la arepa-TB	5	16,3%	16,4%
	Color - TB	10	12,6%	12,0%
	Presencia de punto negros- jr	12	71,7%	75,0%
	Marcas de tostado/asado -TB	11	11,1%	13,5%
	Suavidad de la arepa - jr	2	63,7%	62,0%
	Consistencia de la masa -TB	3	15,1%	13,3%
	Olor - TB	8	20,5%	16,7%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	9	64,7%	65,5%
	Sabor - TB	4	26,3%	25,1%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	7	62,2%	59,2%
	Preferencia producto final		51,0%	49,0%
	Preferencia general		51,5%	48,5%

→ Gana Promasa en el TTB





## Grupo 2: (B/IIa; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

### RESUMEN

Diferencias Significativas

**El prototipo AP evidencia un mejor desempeño vs Areparepa, superándola en preferencia y en general en todas las etapas de la prueba de producto.**

*Areparepa evidencia un mejor ajuste en la cantidad de ingredientes (harina y agua), no descuidar!*

	Atributos Claves	TOTAL	Grupo 2: (B/IIa; vs Areparepa; en usuarias areparepa).		
		Importancia	PROTOTIPO AP_MWD	AREPAREPA_KBO	
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	2	27.7%	20.4%	
	Color - TB	6	22.4%	20.8%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad de Color - jr	7	67.0%	58.2%	
	Olor - TB	3	19.2%	11.3%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad del Olor a maíz - jr	5	61.7%	51.1%	
	Presencia de punto negros- jr	8	70.4%	61.6%	
	Grosor de la harina- jr	4	72.0%	61.7%	
	Textura- jr	1	57.3%	56.0%	
	<b>Preferencia HARINA</b>		62.1%	37.9%	
Amasado	Facilidad de amasado- TB	2	36.8%	42.8%	
	Tiempo de amasado- jr	6	48.6%	42.6%	
	Formación de grumos - TB	1	82.8%	79.6%	
	Cantidad de Harina para hacer la masa - jr	5	49.5%	72.1%	
	Cantidad de agua para hacer la masa - jr	4	50.4%	73.9%	
	Facilidad de integración del agua y la harina- TB	3	36.9%	36.8%	
	<b>Preferencia AMASADO</b>		56.0%	44.0%	
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	8	17.0%	10.7%	→ Gana AP en el TTB
	Color - TB	10	17.8%	14.5%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad de Color - jr	11	71.7%	63.1%	
	Suavidad de la masa -jr	2	59.8%	49.3%	
	Capacidad de mantenerse suav e *-TB	1	64.8%	40.0%	
	consistencia de la masa- jr	3	75.8%	62.1%	
	Olor - TB	5	29.6%	24.2%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad del Olor a maíz - jr	9	65.7%	65.8%	
	Rendimiento de la masa- TB	6	15.3%	13.1%	
	Sabor - TB	4	23.4%	18.1%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad del Sabor a maíz - jr	7	65.9%	60.2%	
		<b>Preferencia MASA</b>		59.7%	40.3%
Evaluación de la arepa	Facilidad de moldeado -TB	2	26.4%	14.3%	→ Gana AP en el TTB
	Tiempo de cocción-TB	3	5.0%	4.0%	
	Apaciencia de la arepa-TB	6	24.1%	12.2%	→ Gana AP en el TTB
	Color - TB	9	21.9%	13.4%	→ Gana AP en el TTB
	Presencia de punto negros- jr	12	82.6%	65.5%	
	Marcas de tostado/asado -TB	11	19.1%	10.0%	→ Gana AP en el TTB
	Suavidad de la arepa - jr	1	61.3%	55.2%	
	Consistencia de la masa -TB	4	21.6%	12.5%	→ Gana AP en el TTB
	Olor - TB	8	26.6%	16.8%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad del Olor a maíz - jr	10	73.2%	66.4%	
	Sabor - TB	5	31.6%	20.2%	→ Gana AP en el TTB
	Intensidad del Sabor a maíz - jr	7	65.1%	60.3%	
	<b>Preferencia producto final</b>		65.0%	35.0%	
	<b>Preferencia general</b>		64.6%	35.4%	



## Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

### ●●● RESUMEN ●●●

Diferencias Significativas

**El prototipo AP evidencia un mejor desempeño vs Arepasan, ésta le gana en la preferencia de la etapa 1 "Harina seca" y en la etapa 2 "Amasado", obteniendo un desempeño parity en el resto de etapas y en la preferencia general.**

	Atributos Claves	TOTAL	Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan),		
		Importancia	PROTOTIPO AP MWD	AREPASAN RPS	
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	3	29,4%	32,5%	
	Color - TB	4	29,5%	25,8%	
	Intensidad de Color - jr	7	63,5%	55,8%	
	Olor - TB	2	20,3%	19,8%	
	Intensidad del Olor a maíz- jr	5	55,4%	42,2%	
	Presencia de punto negros- jr	8	66,1%	63,1%	
	Grosor de la harina- jr	6	69,6%	62,4%	
	Textura- jr	1	61,4%	50,3%	
	<b>Preferencia HARINA</b>			55,4%	44,6%
	Amasado	Facilidad de amasado- TB	3	43,3%	35,7%
Tiempo de amasado- jr		6	50,7%	39,2%	
Formación de grumos - TB		1	85,3%	79,7%	
Cantidad de Harina para hacer la masa - jr		5	61,5%	59,7%	
Cantidad de agua para hacer la masa - jr		4	50,1%	56,4%	
Facilidad de integración del agua y la harina- TB		2	33,7%	32,4%	
<b>Preferencia AMASADO</b>				54,2%	45,8%
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	10	13,2%	14,5%	
	Color - TB	7	18,2%	16,0%	
	Intensidad de Color - jr	11	64,3%	62,2%	
	Suavidad de la masa -jr	3	60,6%	60,1%	
	Capacidad de mantenerse suave *-TB	1	56,7%	59,6%	
	consistencia de la masa- jr	4	78,5%	74,7%	
	Olor - TB	5	33,0%	29,0%	
	Intensidad del Olor a maíz - jr	8	66,5%	59,5%	
	Rendimiento de la masa- TB	9	17,5%	19,4%	
	Sabor - TB	2	18,4%	17,6%	
Evaluación de la arepa	Intensidad del Sabor a maíz -jr	6	58,3%	54,0%	
	<b>Preferencia MASA</b>		49,6%	50,4%	
	Facilidad de moldeado -TB	1	23,4%	20,3%	
	Tiempo de cocción-TB	5	7,4%	8,2%	
	Apaciencia de la arepa-TB	6	21,7%	22,0%	
	Color - TB	9	24,0%	20,7%	
	Presencia de punto negros- jr	12	72,6%	66,0%	
	Marcas de tostado/asado -TB	11	18,7%	17,6%	
	Suavidad de la arepa - jr	2	57,1%	48,6%	
	Consistencia de la masa -TB	4	14,0%	12,9%	
	Olor - TB	8	24,4%	21,3%	
	Intensidad del Olor a maíz - jr	10	66,9%	59,5%	
	Sabor - TB	3	25,4%	20,2%	
Intensidad del Sabor a maíz -jr	7	59,3%	55,1%		
Preferencia producto final		50,2%	49,8%		
<b>Preferencia general</b>			50,9%	49,1%	

→ Gana AP en el TTB

→ Gana AP en el TTB

→ Gana AP en el TTB





*Alimentos Polar*

# PROTOTIPO AP VS PROMASA



*Alimentos Polar*

## **1. IMPORTANCIA DE LOS ATRIBUTOS DE CADA ETAPA PARA EL TARGET EVALUADO**



# Importancia en cada etapa - Prototipo AP Vs Promasa

Top > promedio ranking

Base:

Total

## Etapa 1

## Etapa 2

## Etapa 3

## Etapa 4

Más importante  
↑  
Top  
↓  
Menos importante

	●●●	Harina	●●●
1	●●●	Que la textura de la harina sea la justa	16%
2	●●●	Que la apariencia general de la harina de maíz sea agradable	14%
3	●●●	Que la harina de maíz tenga un olor agradable	14%
4	●●●	Que el grosor del molido de la harina sea justo	13%
5	●●●	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	12%
6	●●●	Que la harina de maíz tenga un color agradable	12%
7	●●●	Que la intensidad del color sea la justa	11%
8	●●●	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa	7%

	●●●	Amasado	●●●
1	●●●	Que no se formen grumos al amasar	21%
2	●●●	Que la integración / mezclado del agua y la harina sea fácil	20%
3	●●●	Que el amasado de la harina sea fácil	19%
4	●●●	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa	15%
5	●●●	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa	14%
6	●●●	Que el tiempo de amasado sea el justo	13%

	●●●	La masa	●●●
1	●●●	Que la masa se mantenga suave	11%
2	●●●	Que la suavidad de la masa sea la justa	11%
3	●●●	Que la consistencia de la masa sea la justa	11%
4	●●●	Que el sabor de la masa sea agradable	10%
5	●●●	Que el olor de la masa sea agradable	9%
6	●●●	La apariencia de la masa	8%
7	●●●	Que la masa rinda demasiado	8%
8	●●●	Que la intensidad del sabor a maíz sea la justa	8%
9	●●●	Que la masa tenga un color agradable	8%
10	●●●	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	8%
11	●●●	Que la intensidad del color sea la justa	7%

	●●●●●	Producto final	●●●
1	●●●●●	Que moldear las arepas sea fácil	11%
2	●●●●●	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa	11%
3	●●●●●	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable	10%
4	●●●●●	Que el sabor de la arepa cocida sea justo	9%
5	●●●●●	Que la apariencia de la arepa sea agradable	9%
6	●●●●●	Que el tiempo de cocción de la arepa sea justo	9%
7	●●●●●	Que la intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa	8%
8	●●●●●	Que el olor de la arepa cocida sea justo	8%
9	●●●●●	Que la intensidad de olor a maíz de la arepa cocida sea justa	8%
10	●●●●●	Que el color de la arepa cocida sea agradable	7%
11	●●●●●	Que las marcas de tostado /asado sean justas	6%
12	●●●●●	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa	5%

→Para cuantificar el nivel de importancia u ordenamiento de cada atributo se le asignan la probabilidad como el inverso del orden asignado a cada atributo, es decir 1er lugar: Atributo 1 → la cuantificación es 1, 2do lugar: Atributo 2 → la cuantificación es 1/2, 3er lugar: Atributo 1 → la cuantificación es 1/3, etc. Una vez cuantificados los datos se procede a realizar la suma de las cuantificaciones para cada uno de los atributos medidos de forma general, estas sumas son llevadas a escalas de 0 a 100% para ser interpretadas de forma más fácil







*Alimentos Polar*

**RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO**  
**ETAPA 1: AREPA CRUDA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA**



Al evaluar la apariencia general, se presentan diferencias significativas en el TTB evidenciándose un mejor desempeño en Promasa.

**Etapa 1**  
**Harina precocida de maíz seca**  
**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

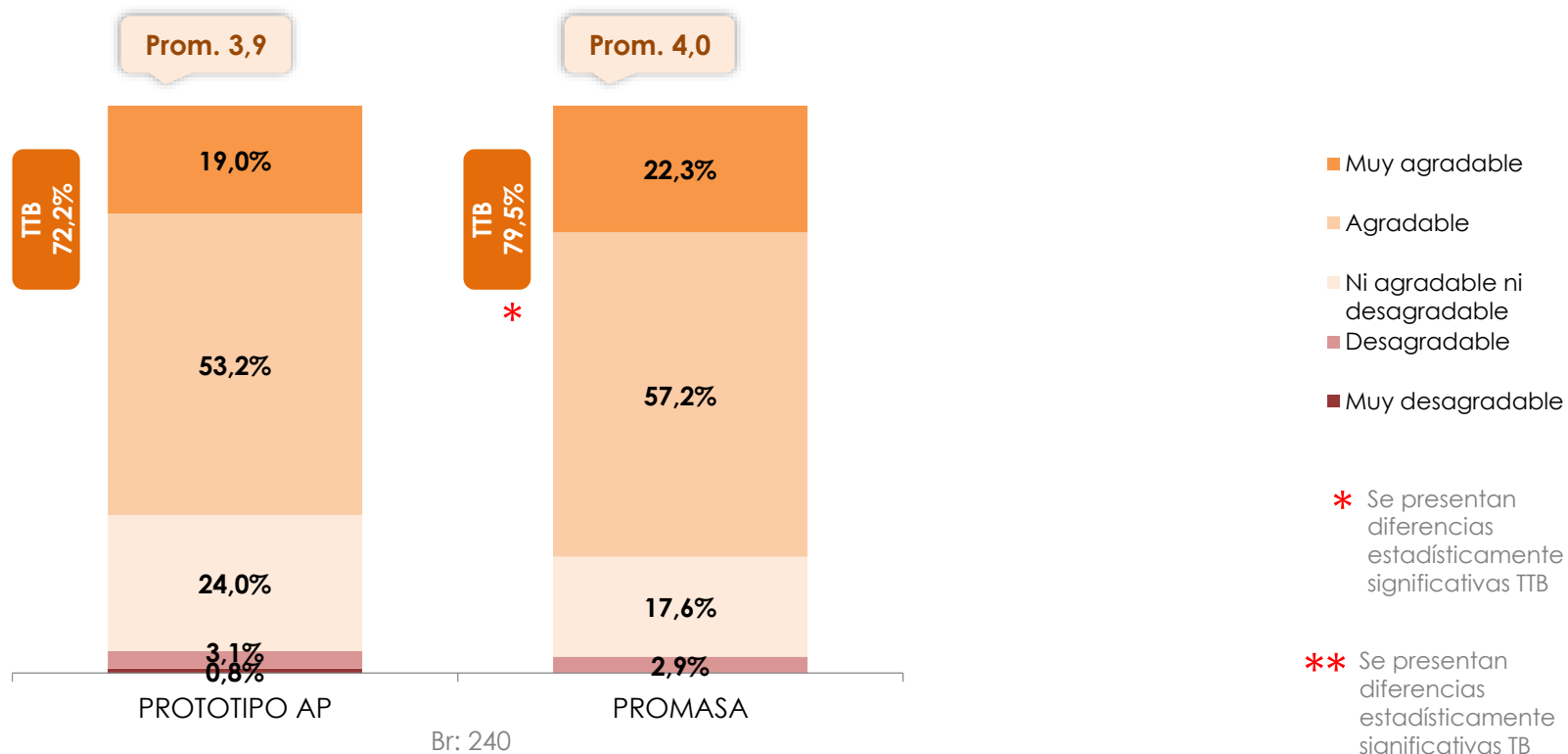
②

●●● Apariencia en general ●●●

(X)

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



P10/18. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a su APARIENCIA GENERAL



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el agrado del color.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

6



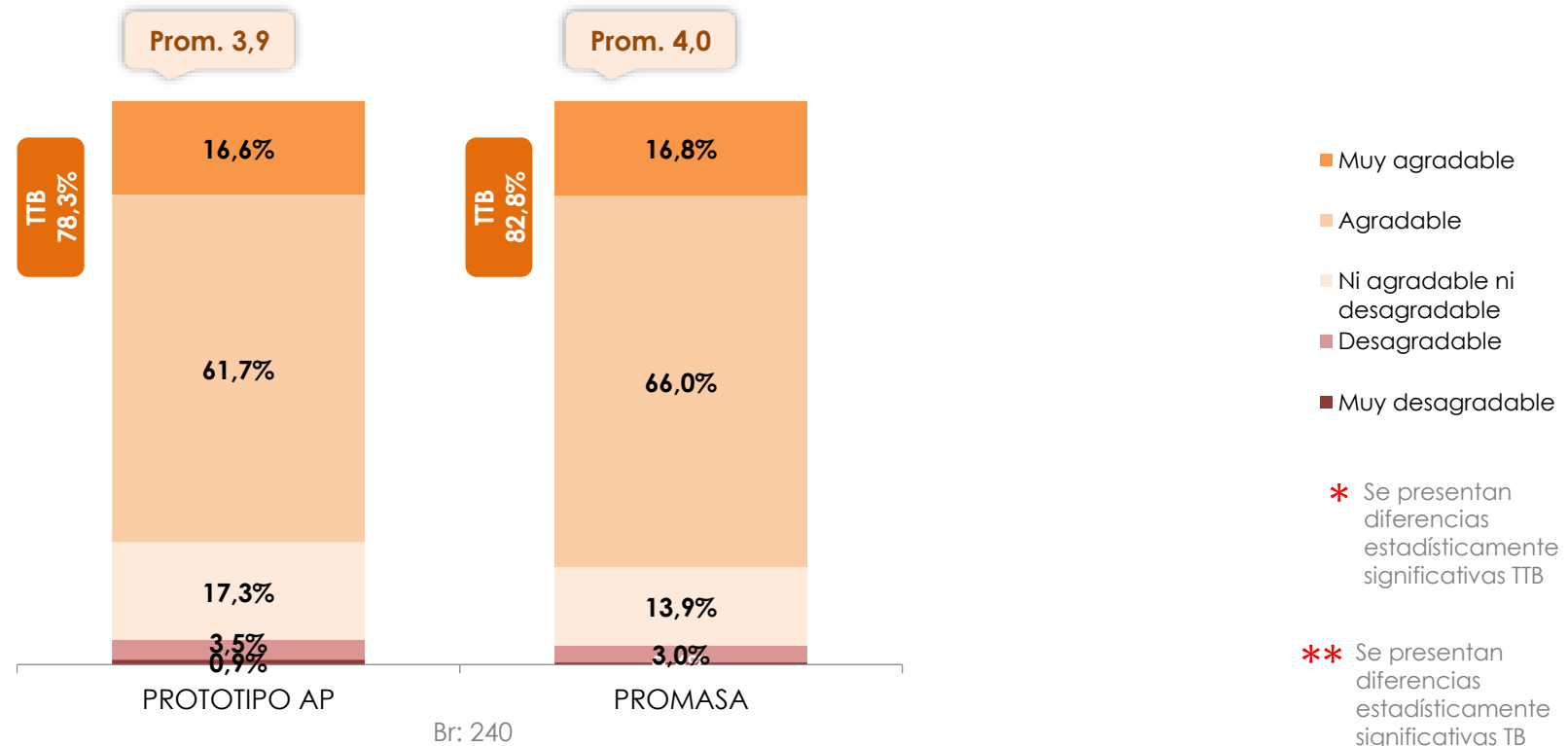
**Agrado del Color**



X

Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



P11/P19. En la siguiente escala de agrado que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto al COLOR



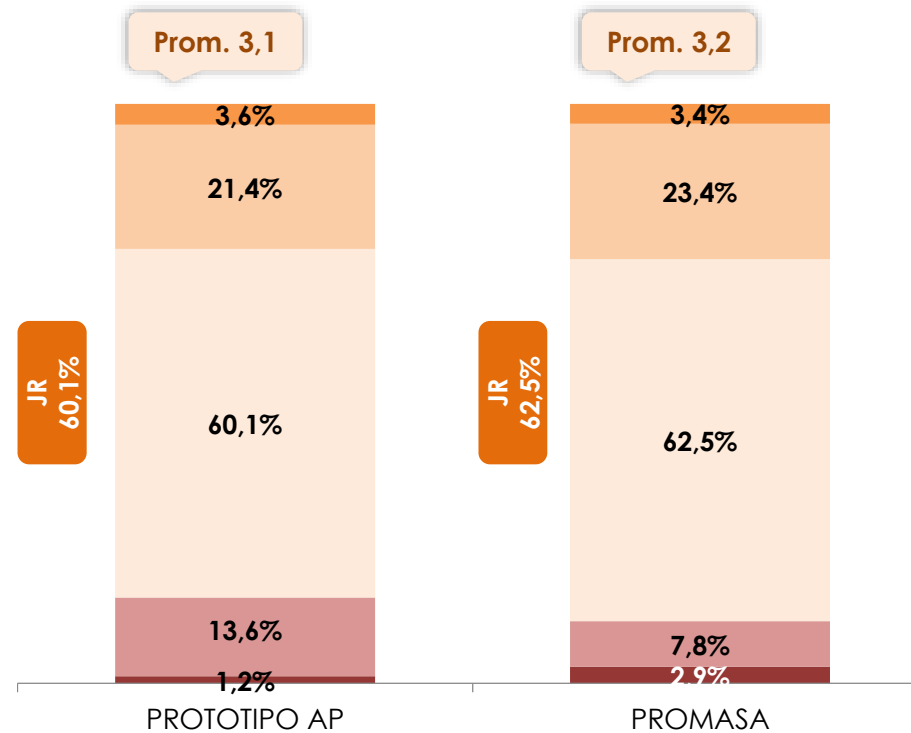


# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del color

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

⑦ ●●● Intensidad del color ●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Muy claro para mi gusto
- Claro para mi gusto
- Justo como me gusta
- Oscuro para mi gusto
- Muy Oscuro para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P12/P20. En la siguiente escala que va desde Muy oscuro hasta Muy claro, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el agrado del olor.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

③ ●●●

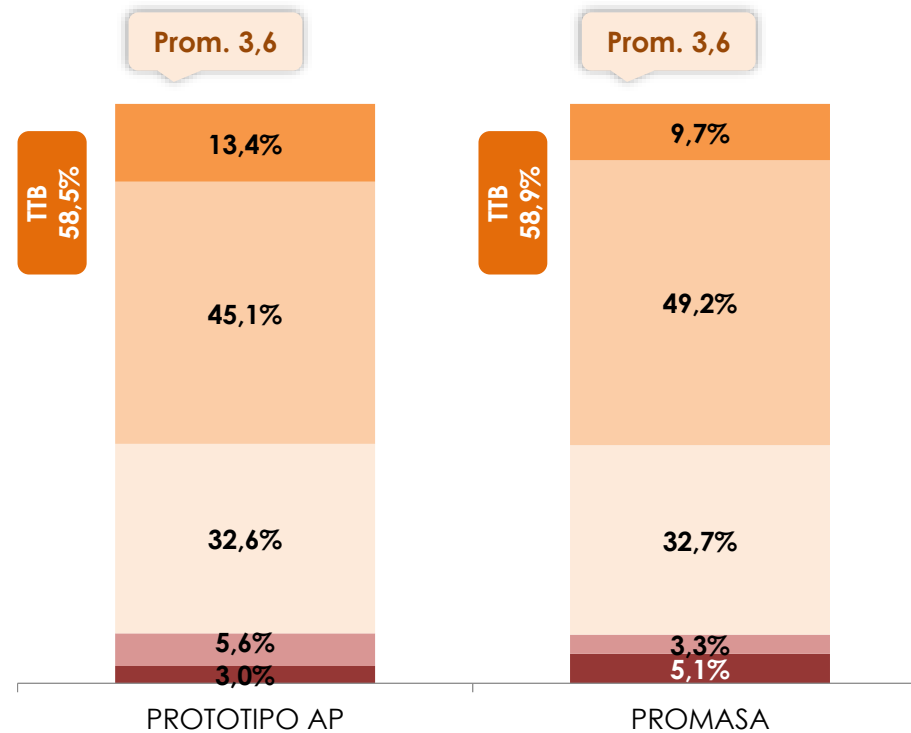
Agrado del olor

●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



■ Muy agradable

■ Agradable

■ Ni agradable ni desagradable

■ Desagradable

■ Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P13/P21. En la siguiente escala de agrado que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto al OLOR



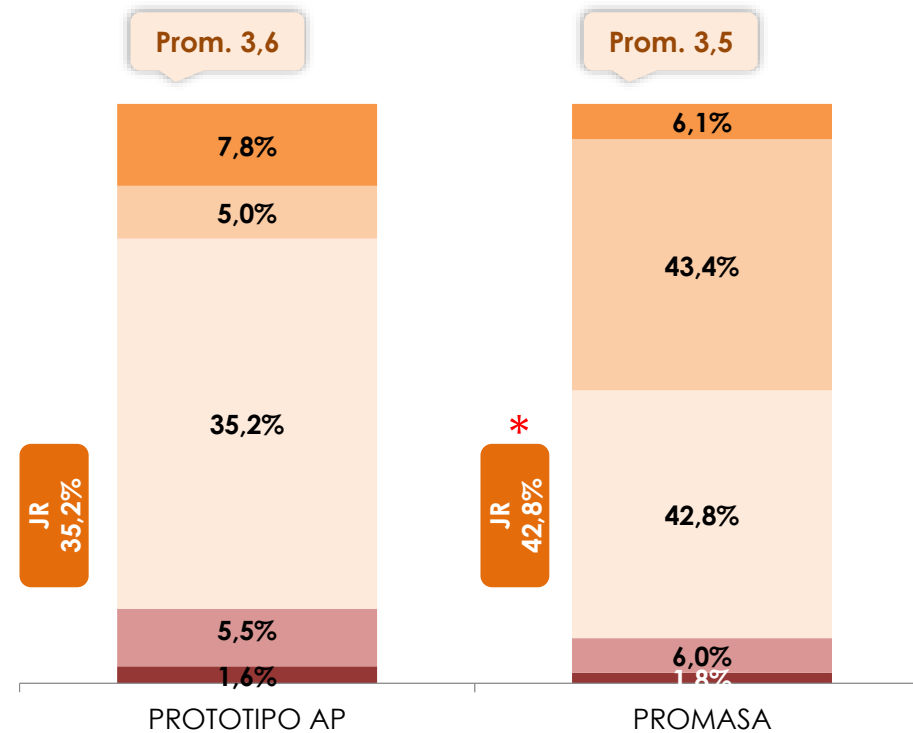
Promasa obtiene un mejor desempeño en la intensidad del olor a maíz.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa,  
en usuarias Promasa)

⑤ ●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

⊗ Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P14/P22. En la siguiente escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL OLOR A MAIZ



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la presencia de puntos negros en la harina.

## Etapa 1

Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

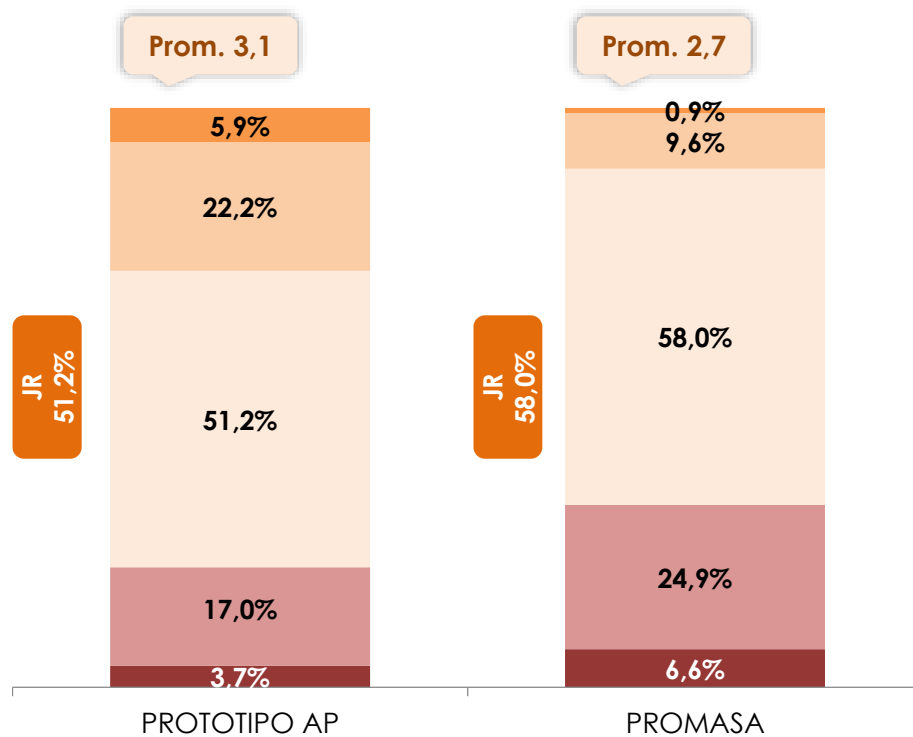
8

●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiados para mi gusto
- Muchos para mi gusto
- Justo como me gusta
- Pocos para mi gusto
- Muy pocos para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P15/P23. En una escala que va desde Muy pocos para mi gusto hasta Demasiados para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la presencia de puntos negros en la harina



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el grosor de la harina

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

4



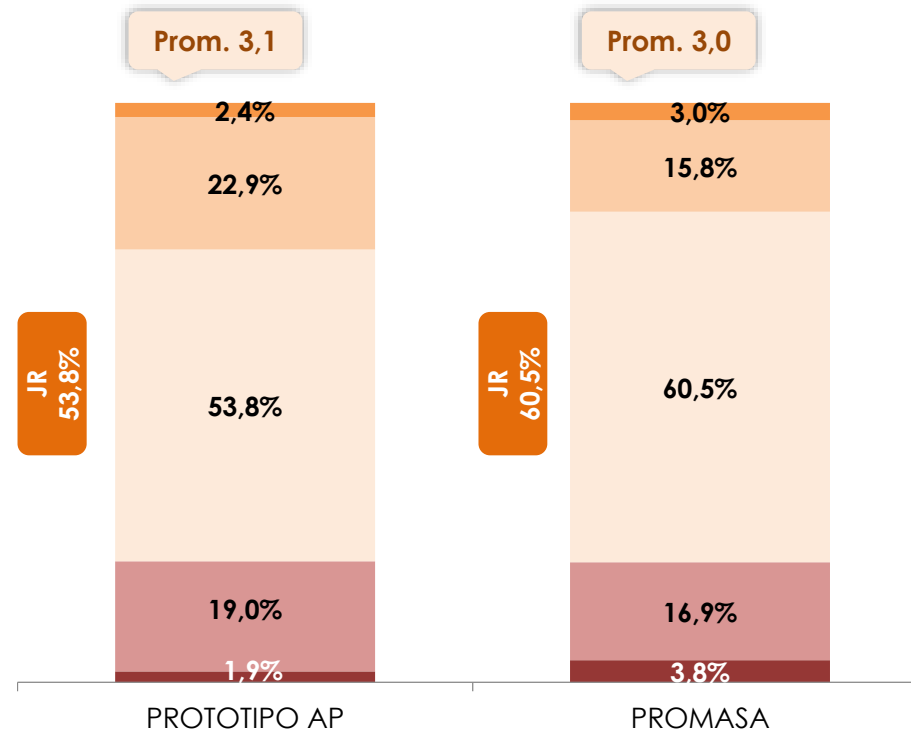
**Grosor de la harina**



X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy grueso para mi gusto
- Grueso para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Delgado para mi gusto
- Muy delgado para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P16/P24. En una escala que va desde Muy delgado para mi gusto hasta Muy grueso para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto el grosor de la harina



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la textura

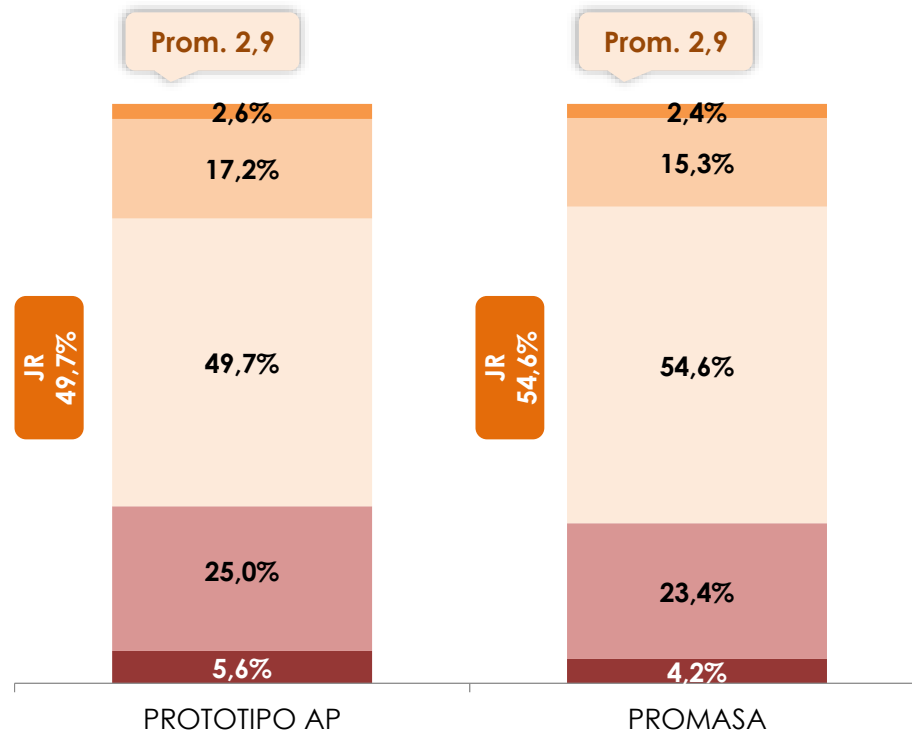
**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

① ●●●

Textura

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Muy compacta para mi gusto
- Compacta para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Suelta para mi gusto
- Muy suelta para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P17/P25. En una escala que va desde Muy suelta para mi gusto hasta Muy compacta para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la textura





Se prefiere a Promasa cuando se evalúa la harina precocida de maíz seca, predominando la textura suave, porque deja puntos negros y por su colore

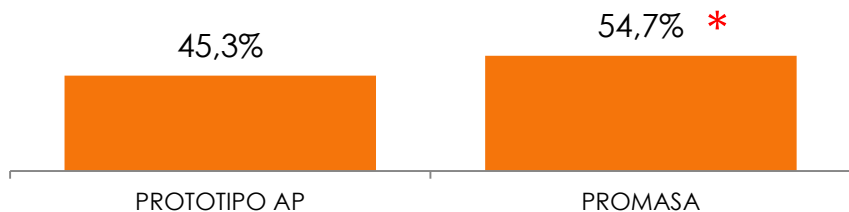
## Etapa 1

Harina precocida de maíz seca  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

## Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●



●●● Razones de preferencia ●●●

PROTOTIPO AP	
La textura es suave	47,3%
El color es agradable	30,0%
El olor a maíz	22,7%
Deja pocos puntos negros	16,8%
El color amarillo	16,6%
Es más gruesa	9,6%
Es delgada / no es gruesa	8,1%
El color blanco	4,1%
Tiene más puntos negros	4,1%
Apariencia natural	1,8%
No es arenosa	1,0%
Fácil de manejar / fácil de amasar	1,0%
Tiene buen aroma	0,9%
Por la consistencia	0,9%
Es más arenosa	0,8%
Tiene sabor a maíz	0,8%

PROMASA	
La textura es suave	47,8%
Deja pocos puntos negros	41,7%
El color es agradable	30,4%
El olor a maíz	21,8%
Es delgada / no es gruesa	15,6%
El color amarillo	13,0%
Es más gruesa	10,7%
El color blanco	6,0%
El sabor es agradable	3,2%
Es un sabor natural	2,1%
Fácil de manejar / fácil de amasar	1,5%
Aroma a mantequilla	0,9%
Tiene sabor a maíz	0,8%
Fácil de preparar	0,7%
Tiene buen aroma	0,6%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 108

Br: 132

P26. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P27. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?

ADVANCED TECHNOLOGIES | ADVANCED METHODOLOGIES | ADVANCED TALENT | ADVANCED INNOVATIONS





## RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 2: AMASADO

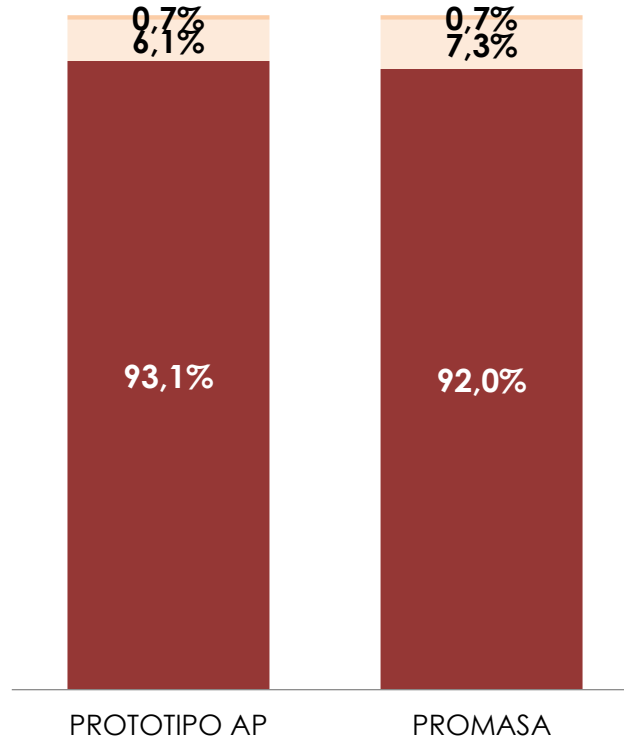


**SET 1**  
130 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**  
65 ml/gr de agua  
35gr de harina

●●● **Ajuste de la Masa** ●●●

**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**



- NO ajustaron la masa
- Ajustaron la masa con Harina y Agua
- Ajustaron la masa con solo Agua
- Ajustaron la masa con solo Harina

- NO ajustaron la masa
- Ajustaron la masa con Harina y Agua
- Ajustaron la masa con solo Agua
- Ajustaron la masa con solo Harina

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 240



**SET 1**  
130 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**  
65 ml/gr de agua  
35gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

	BOGOTÁ	
	PROTOTIPO AP Br = 240	PROMASA Br = 240
06% - 10%	13,6%	9,2%
11% - 15%	12,4%	15,1%
16% - 20%	13,0%	12,8%
21% - 25%	13,0%	16,1%
26% - 30%	9,7%	11,8%
31% - 35%	11,5%	13,8%
36% - 40%	8,1%	4,6%
41% - 45%	3,0%	2,2%
46% - 50%	15,5%	14,3%

**SET 1**

130 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**

65 ml/gr de agua  
35gr de harina

**Cantidad de agua Adicional Utilizada**

**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa,  
en usuarias Promasa)**

	BOGOTÁ	
	PROTOTIPO AP Br =240	PROMASA Br =240
06% - 10%	98,3%	99,1%
11% - 15%	0,9%	0,4%
16% - 20%	0,4%	0,5%
46% - 50%	0,4%	



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la facilidad para amasar

## Etapa 2 Amasado

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

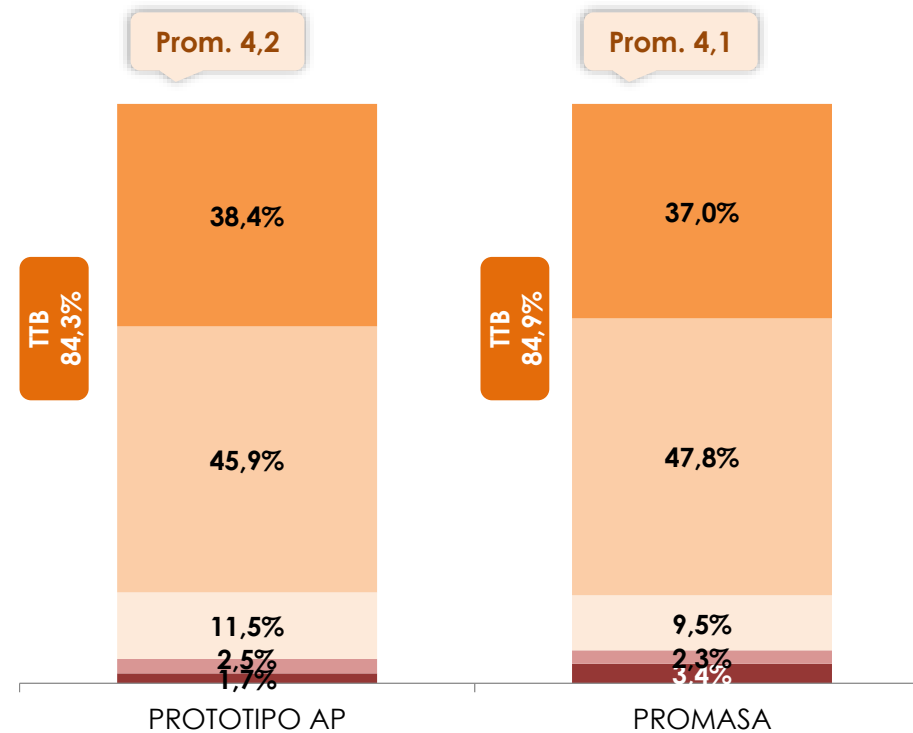
3

●●● Facilidad para amasar ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Fácil | Muy fácil



- Muy fácil
- Fácil
- Ni fácil ni difícil
- Difícil
- Muy difícil

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P29/P61. En una escala que va desde Muy fácil hasta Muy difícil, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La facilidad para amasar





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el tiempo del amasado

## Etapa 2 Amasado

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

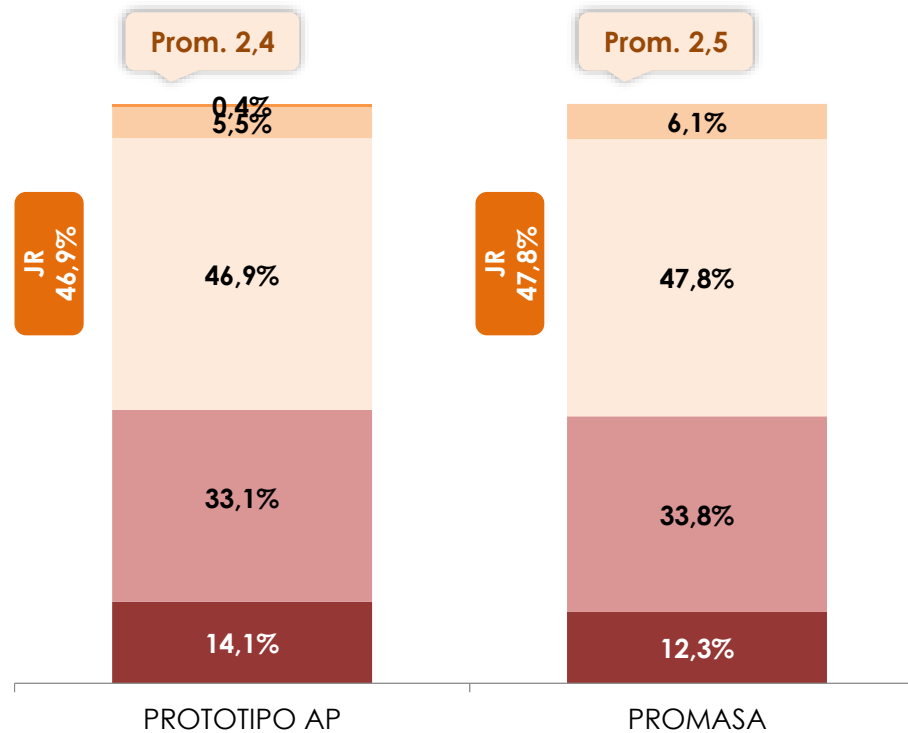
6

●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiado tiempo
- Mucho tiempo
- El tiempo justo de amasado
- Poco tiempo
- Muy poco tiempo

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P30/P62. En una escala que va desde Muy poco tiempo hasta Demasiado tiempo, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a El tiempo de amasado



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la formación del grumos al amasar

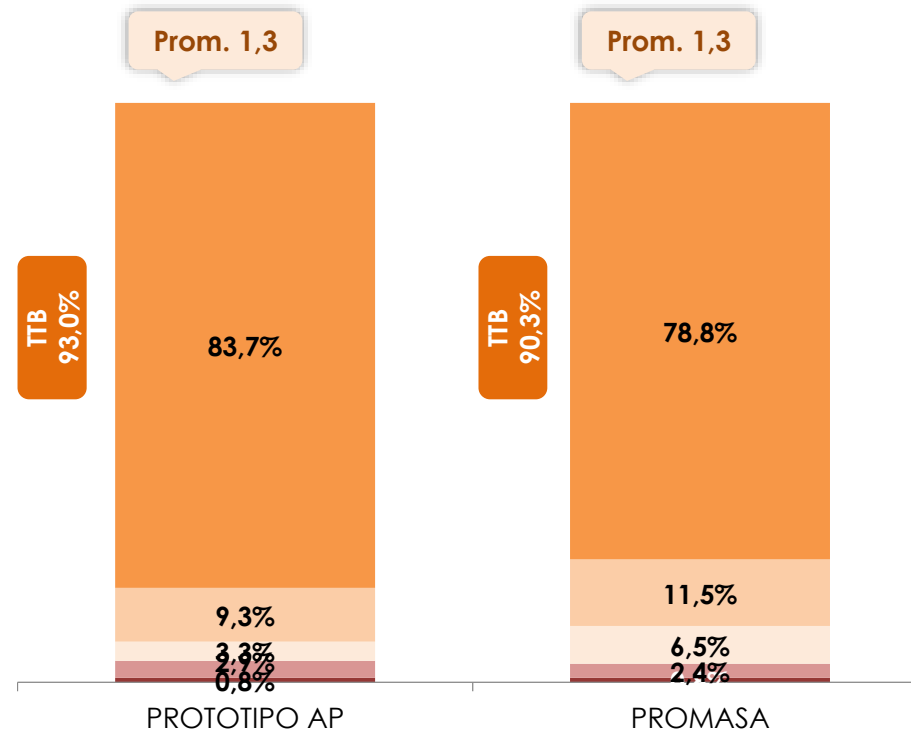
## Etapa 2 Amasado

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

① ●●● Formación de grumos al amasar ●●●

⊗ Ranking (en rojo los top)

TTB:  
No se forman grumos | se forman pocos grumos



- No se forma grumos
- Se forman pocos grumos
- Se forman algo de grumos
- Se forman grumos
- Se forman muchos grumos

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 240

P31/P63. En una escala que va desde Sin formación de grumos hasta Se forman muchos grumos, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La formación de grumos al amasar



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la cantidad de harina para hacer la masa

**Etapa 2**  
**Amasado**

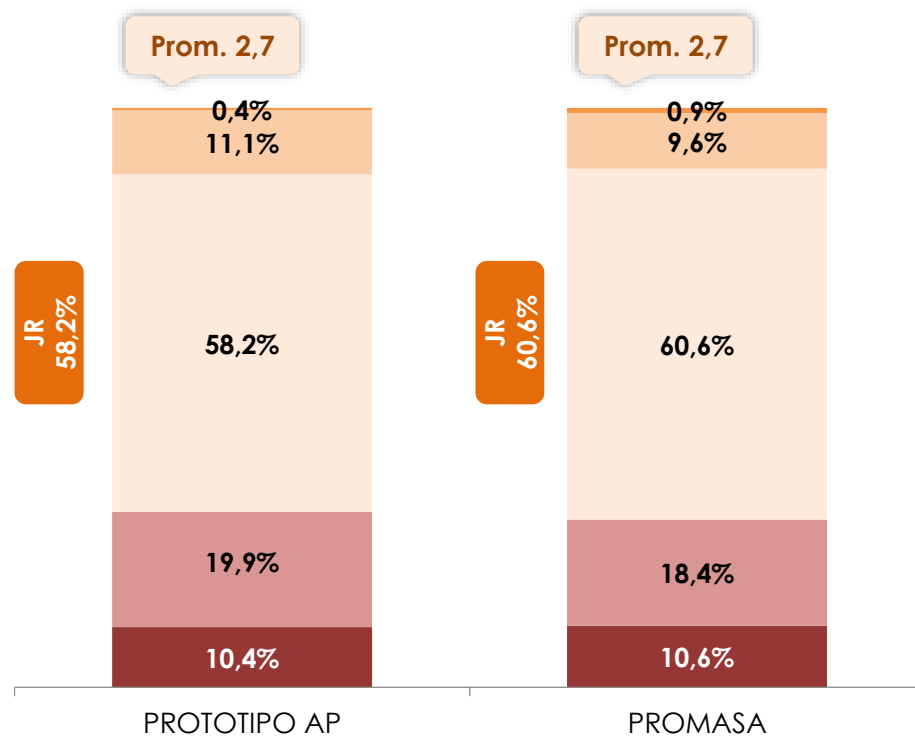
**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

4

●●● Cantidad de harina para hacer la masa ●●●

(X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada harina para hacer la masa
- Mucha harina para hacer la masa
- La cantidad justa de harina
- Poca harina para hacer la masa
- Muy poca harina para hacer la masa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

**P32/P64.** En una escala que va desde Muy poca harina para hacer la masa hasta Demasiada harina para hacer la masa, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La cantidad de HARINA para hacer la masa



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la cantidad de agua para hacer la masa

**Etapa 2**  
**Amasado**

**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

5



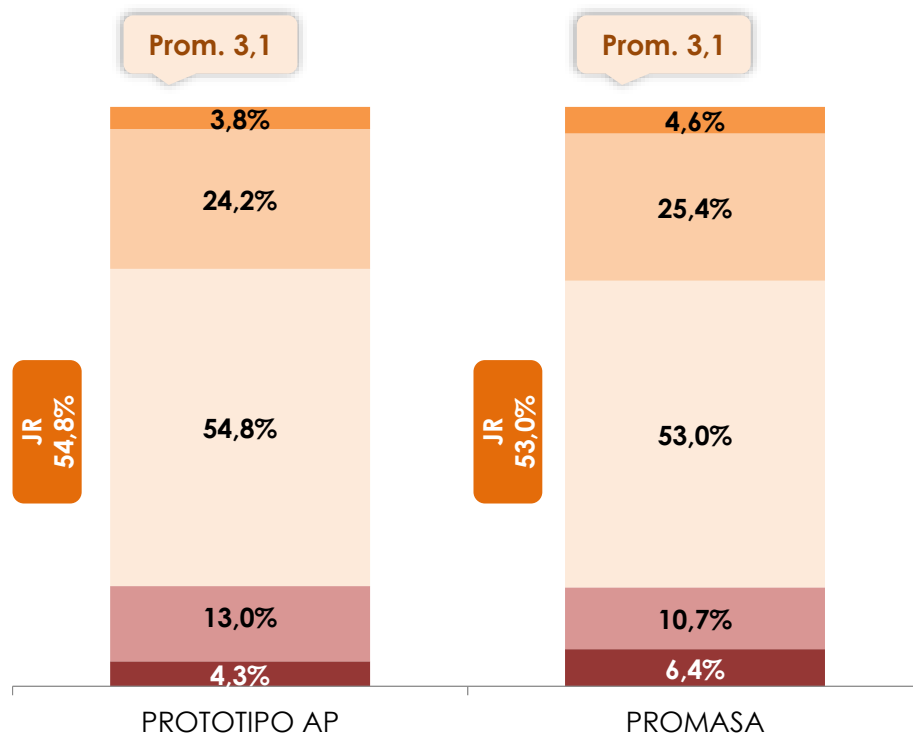
**Cantidad de agua para hacer la masa**



X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada agua para hacer la masa
- Mucha agua para hacer la masa
- La cantidad justa de agua
- Poca agua para hacer la masa
- Muy poca agua para hacer la masa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P33/P65. En una escala que va desde Muy poca agua para hacer la masa hasta Demasiada agua para hacer la masa, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La cantidad de agua para hacer la masa



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla

**Etapa 2**  
**Amasado**

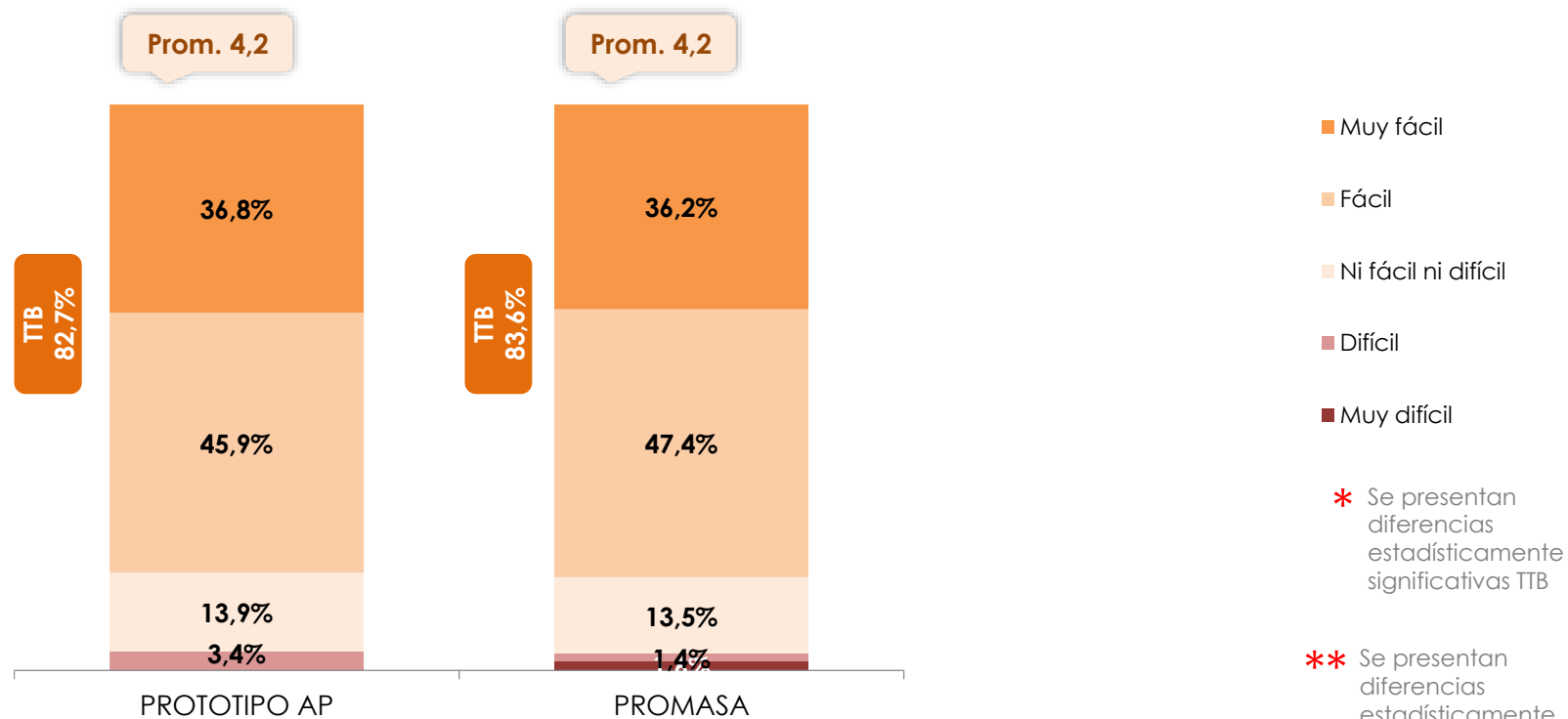
**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

2

●●● **Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla**

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

**TTB:**  
**Fácil | Muy fácil**



**P34/P66.** En una escala que va desde Muy fácil hasta Muy difícil, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La facilidad de integración / mezclado del agua y la harina al agregarla

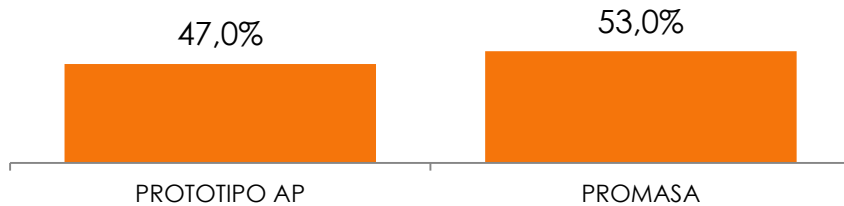


Después de evaluar la etapa del amasado, no se evidencian diferencias significativas entre el prototipo y Promasa

## Etapa 2 Amasado

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



## Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

	PROTOTIPO AP	PROMASA		
Top	Fácil de manejar / fácil de amasar	55,6%	Fácil de manejar / fácil de amasar	54,4%
	La textura es suave	51,2%	La textura es suave	50,9%
	No queda con grumos	25,7%	No queda con grumos	20,4%
	Por la consistencia	13,6%	Por la consistencia	9,3%
	Es rendidora	3,7%	El color amarillo	6,4%
	El color amarillo	3,6%	El color blanco	5,0%
	Fácil de preparar	2,5%	Se puede mezclar con otros ingredientes	4,0%
	Se puede mezclar con otros ingredientes	1,8%	Fácil de preparar	3,3%
	Deja pocos puntos negros	1,0%	Queda blandita	0,9%
	Necesita poca agua	1,0%	Menos tiempo para absorber el agua	0,9%
	El color blanco	0,9%	Es más gruesa	0,9%
	Queda blandita	0,8%	El olor a maíz	0,8%
	El olor a maíz	0,8%	Es compacta	0,8%
			Tiene más puntos negros	0,8%
			Necesita poca agua	0,7%
		Tiene sabor a maíz	0,7%	

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 112

Br: 128

P67. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P68. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?

ADVANCED TECHNOLOGIES | ADVANCED METHODOLOGIES | ADVANCED TALENT | ADVANCED INNOVATIONS







*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: LA MASA DE HARINA**



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la apariencia general

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

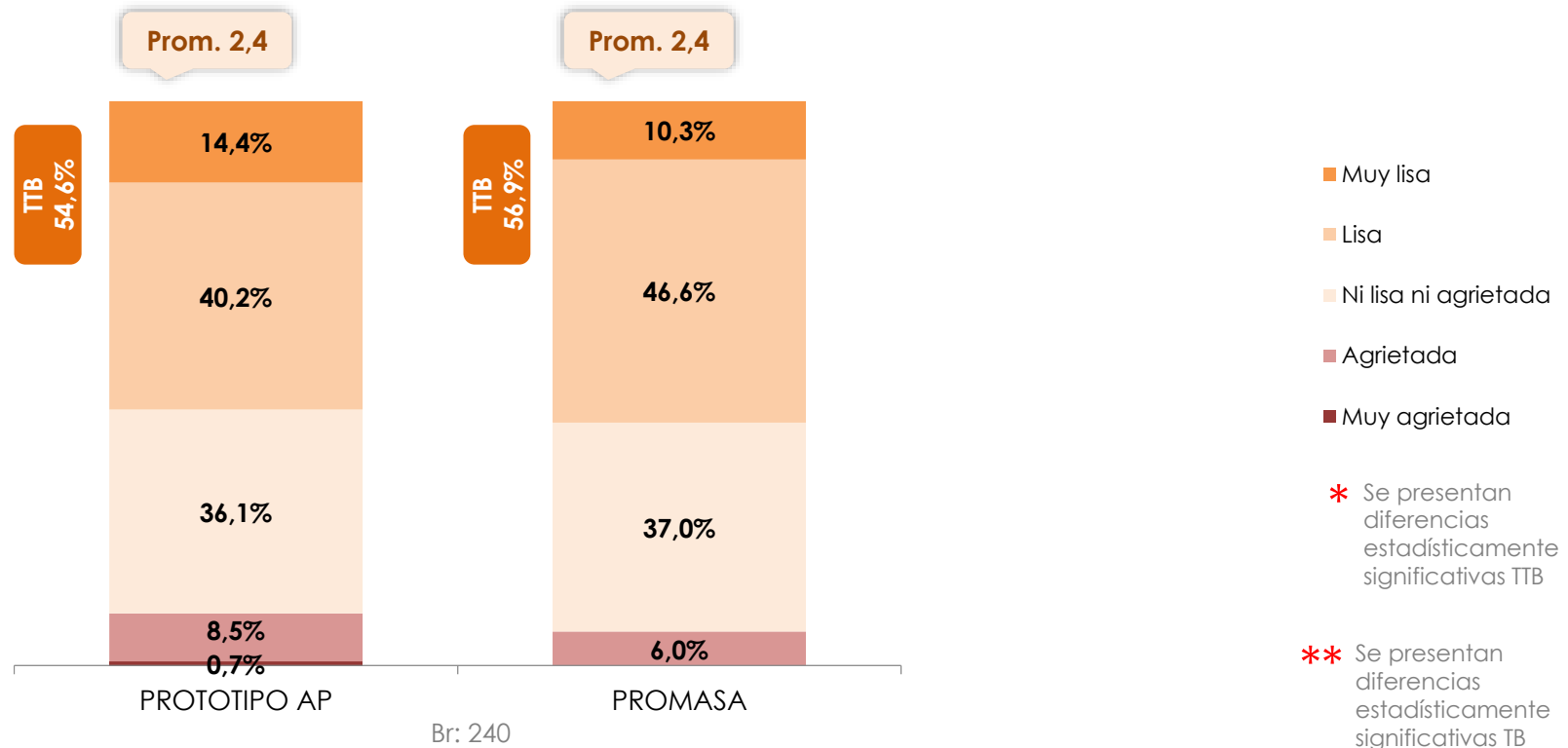
6

●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB:  
Lisa | Muy lisa



P36/P69. En una escala que va desde Muy lisa hasta Muy agrietada evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su APARIENCIA



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el agrado del color

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

9



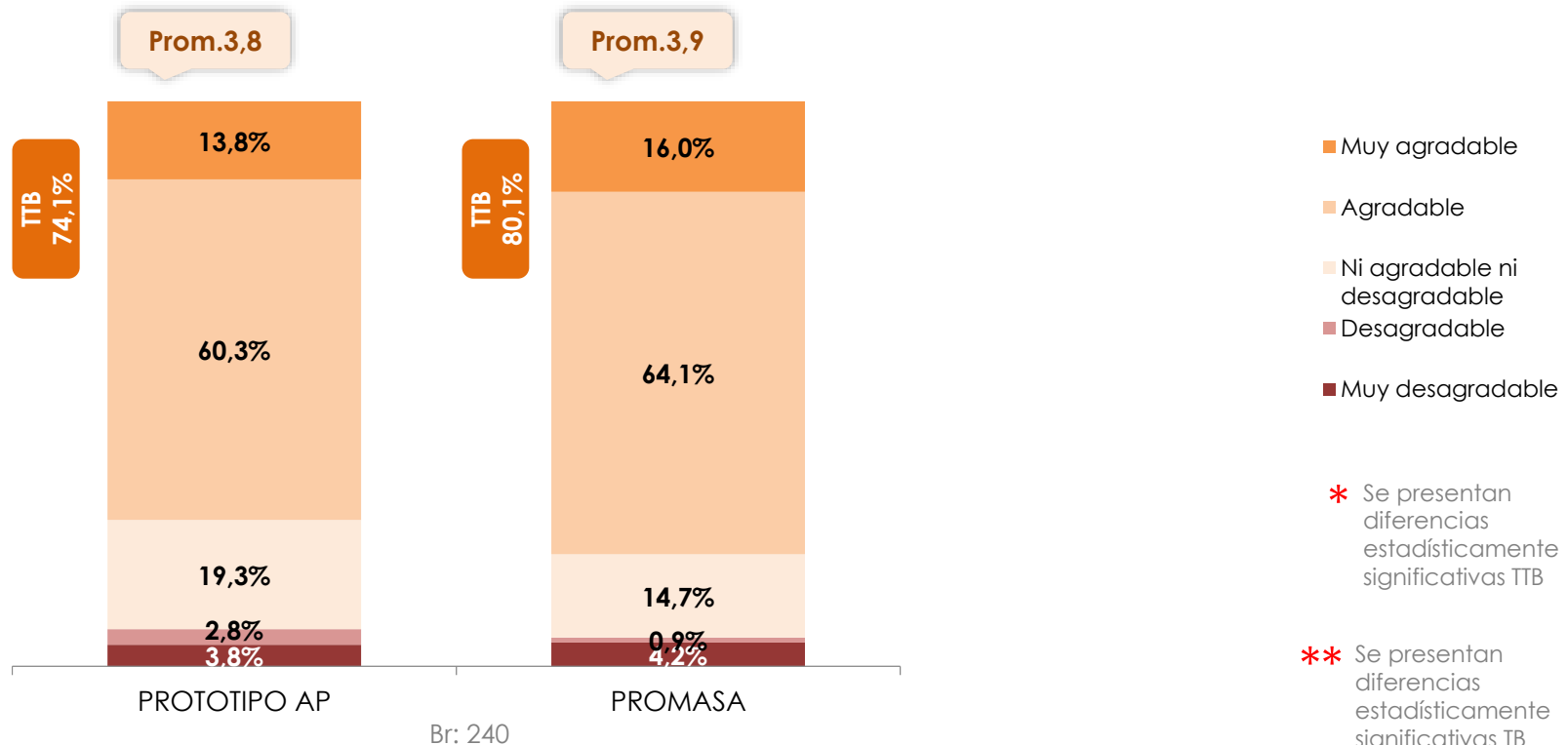
Agrado color



X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P37/P70. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su COLOR



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del color

**Etapa 3**  
La masa de harina  
**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

11

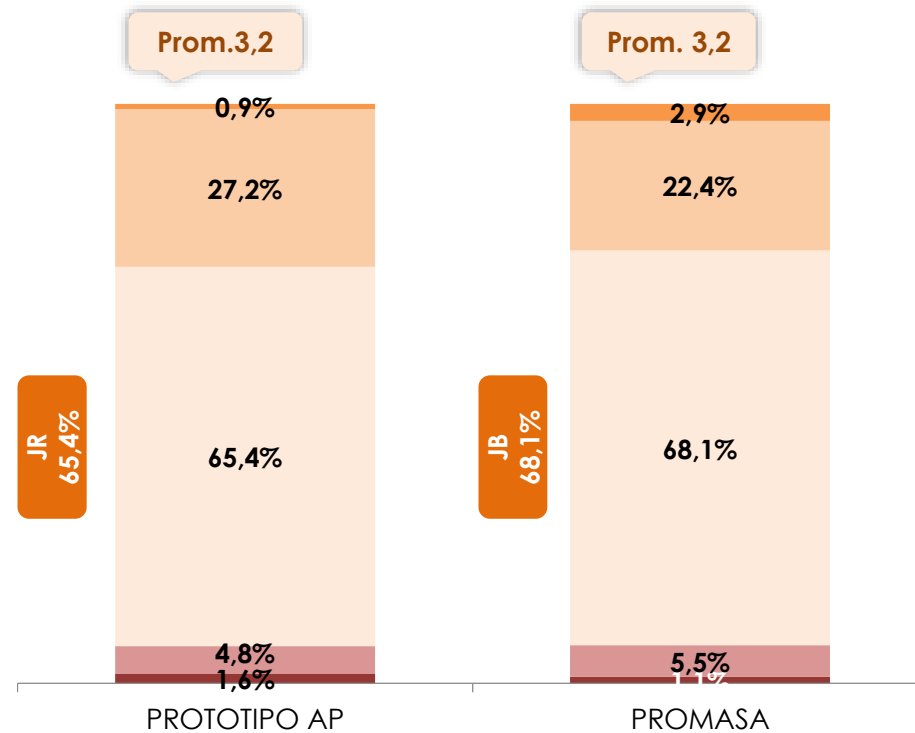


**Intensidad del color**



Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



JR  
65,4%

JB  
68,1%

- Muy claro para mi gusto
- Claro para mi gusto
- Justo como me gusta
- Oscuro para mi gusto
- Muy oscuro para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P38/P71. En la siguiente escala que va desde Muy oscuro hasta Muy claro, evalúe la muestra de masa que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el agrado del olor

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

5



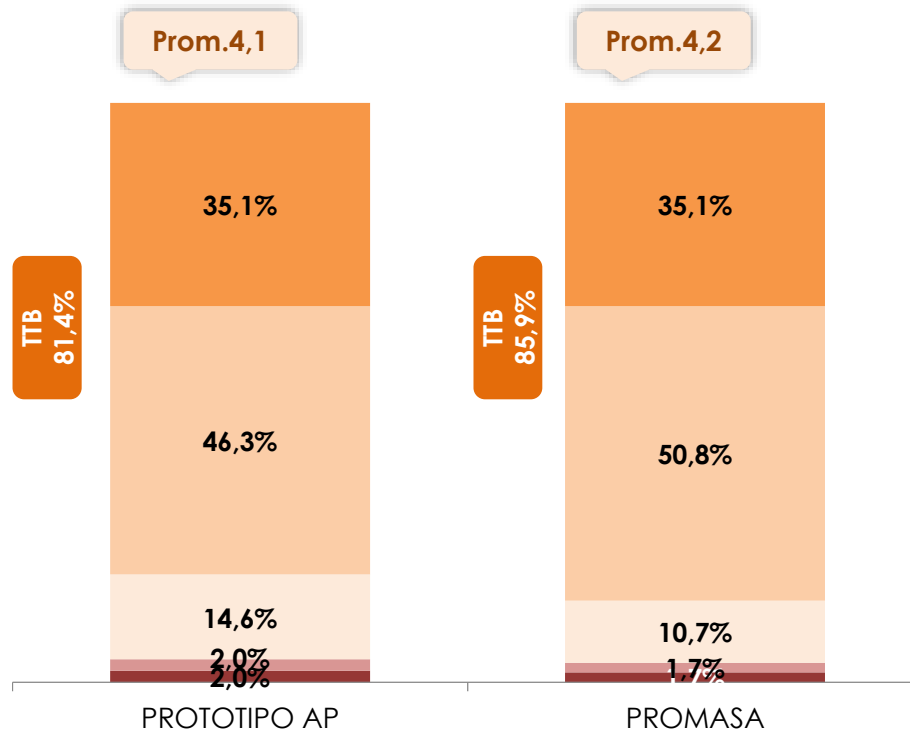
Agrado del Olor



X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



Muy agradable

Agradable

Ni agradable ni desagradable

Desagradable

Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 240

P39/P72. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy Desagradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto al Olor de la masa



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz.

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

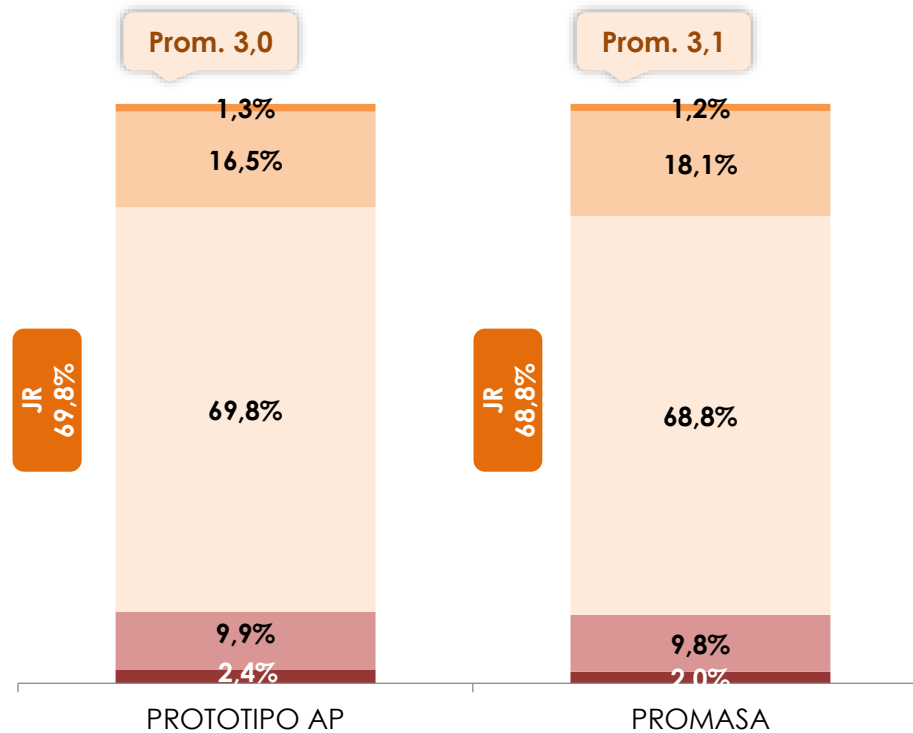
10

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P40/P73. En una escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a la Intensidad del olor a maíz



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la suavidad.

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

2



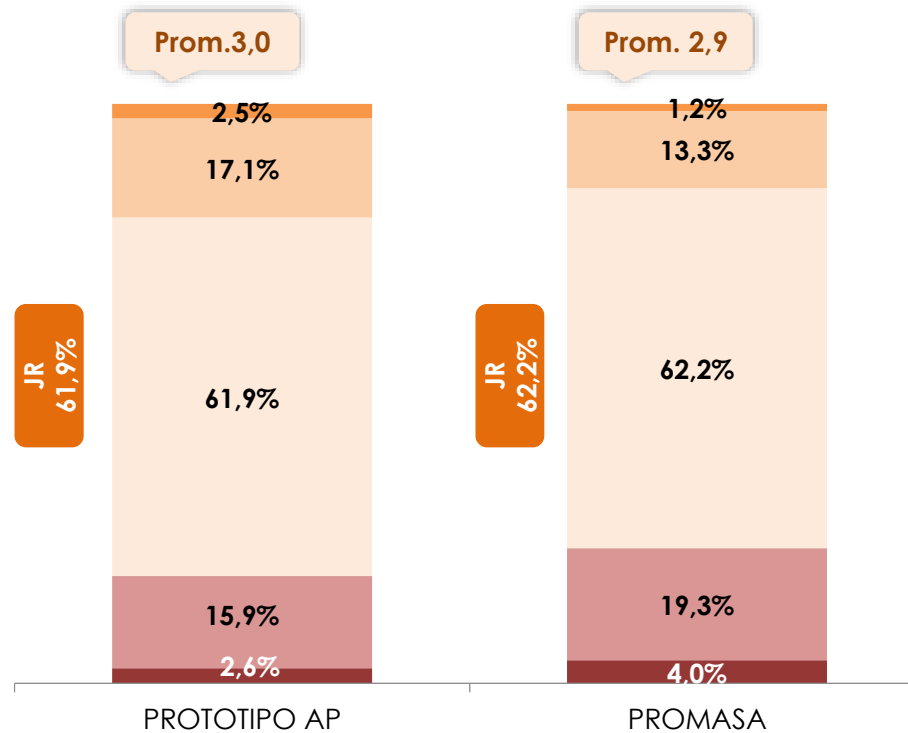
Suavidad



X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy suave para mi gusto
- Suave para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Dura para mi gusto
- Muy dura para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P41/P74. En una escala que va desde Muy dura para mi gusto hasta Muy suave para mi gusto, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su SUAVIDAD



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Capacidad de mantenerse suave

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

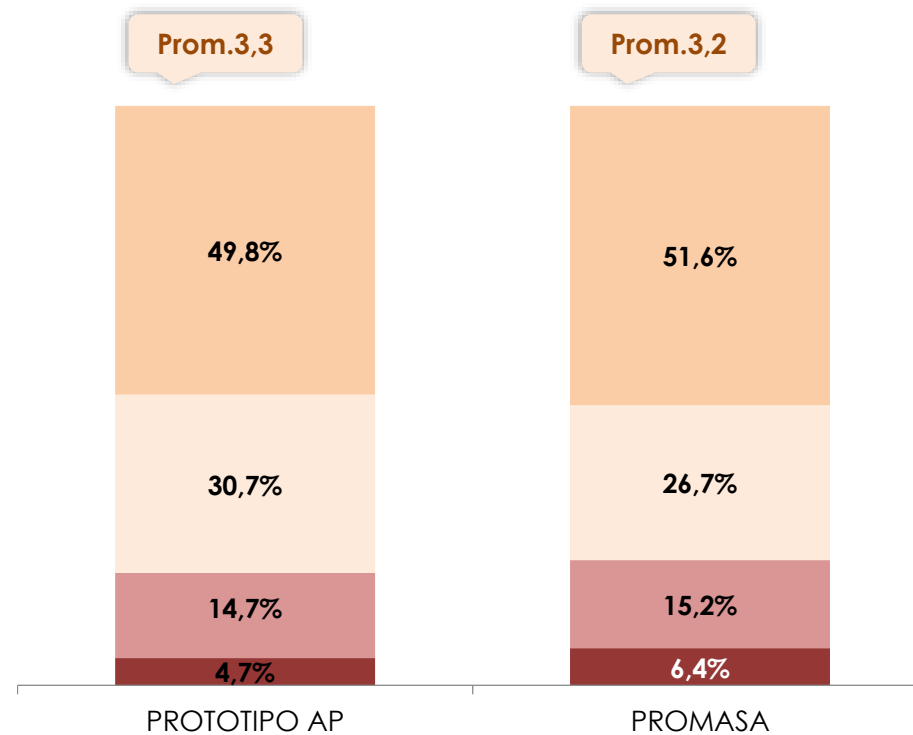
①



Capacidad de mantenerse suave



Ranking (en rojo los top)



- Se mantiene suave/ no se endurece
- Se mantiene un algo suave/ se endurece un poco
- Se mantiene poco suave/ se endurece
- No se mantiene suave/ Se endurece mucho

Br: 240

P41A/P74A. En una escala que va desde no se mantiene suave/se endurece mucho hasta se mantiene suave/no se endurece, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto AL NIVEL DE SUAVIDAD QUE MANTIENE





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la consistencia de la masa

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

③ ●●●

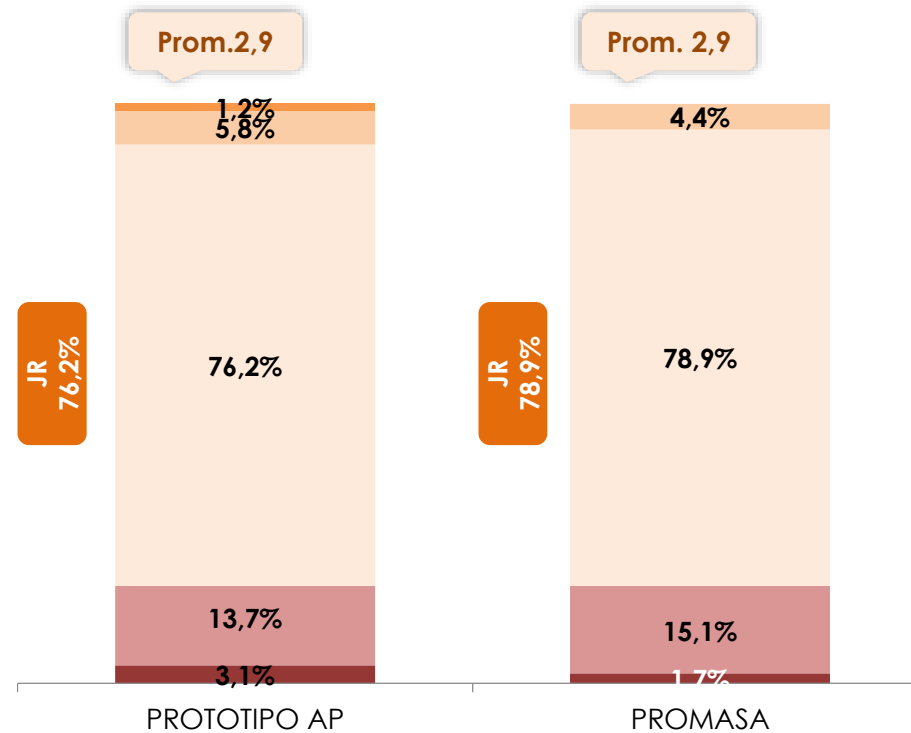
Consistencia

●●●

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiado aguada
- Muy aguada
- Justo Como me gusta
- Muy espesa
- Demasiado espesa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P42/P75. En una escala que va desde Demasiado espesa hasta Demasiado aguada, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su CONSISTENCIA



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el rendimiento de la masa

**Etapa 3**  
La masa de harina  
**Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)**

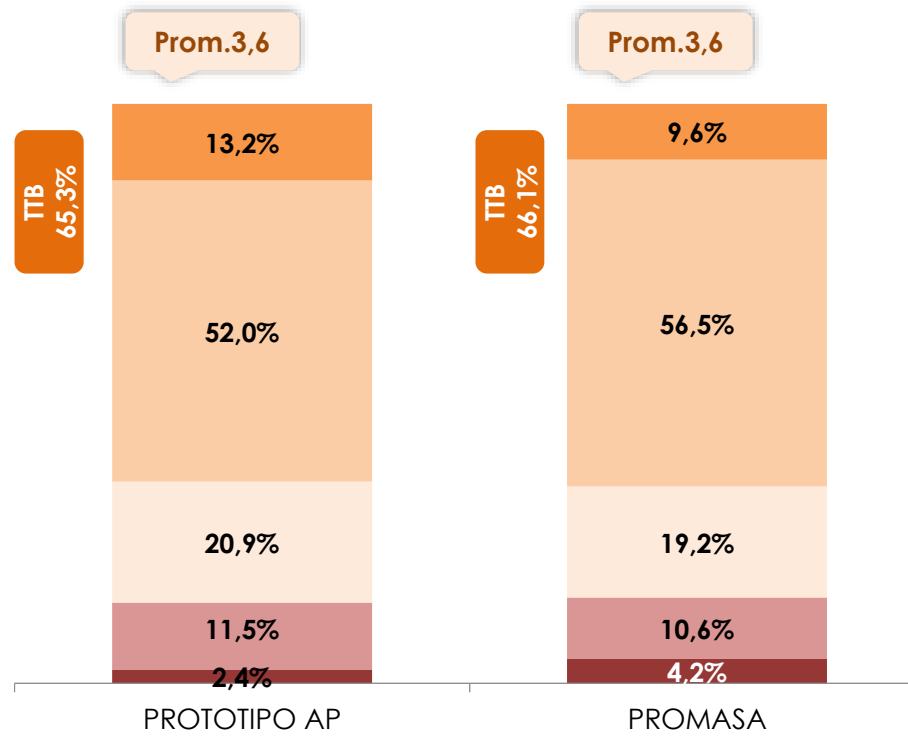
7

●●● Rendimiento de la masa ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
Rinde | Rinde mucho



- Rinde Mucho
- Rinde
- No rinde ni no rinde
- Rinde poco
- No rinde

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P43/P76. En una escala que va desde No rinde hasta Rinde demasiado, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto Rendimiento de la masa





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el sabor de la masa

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

4



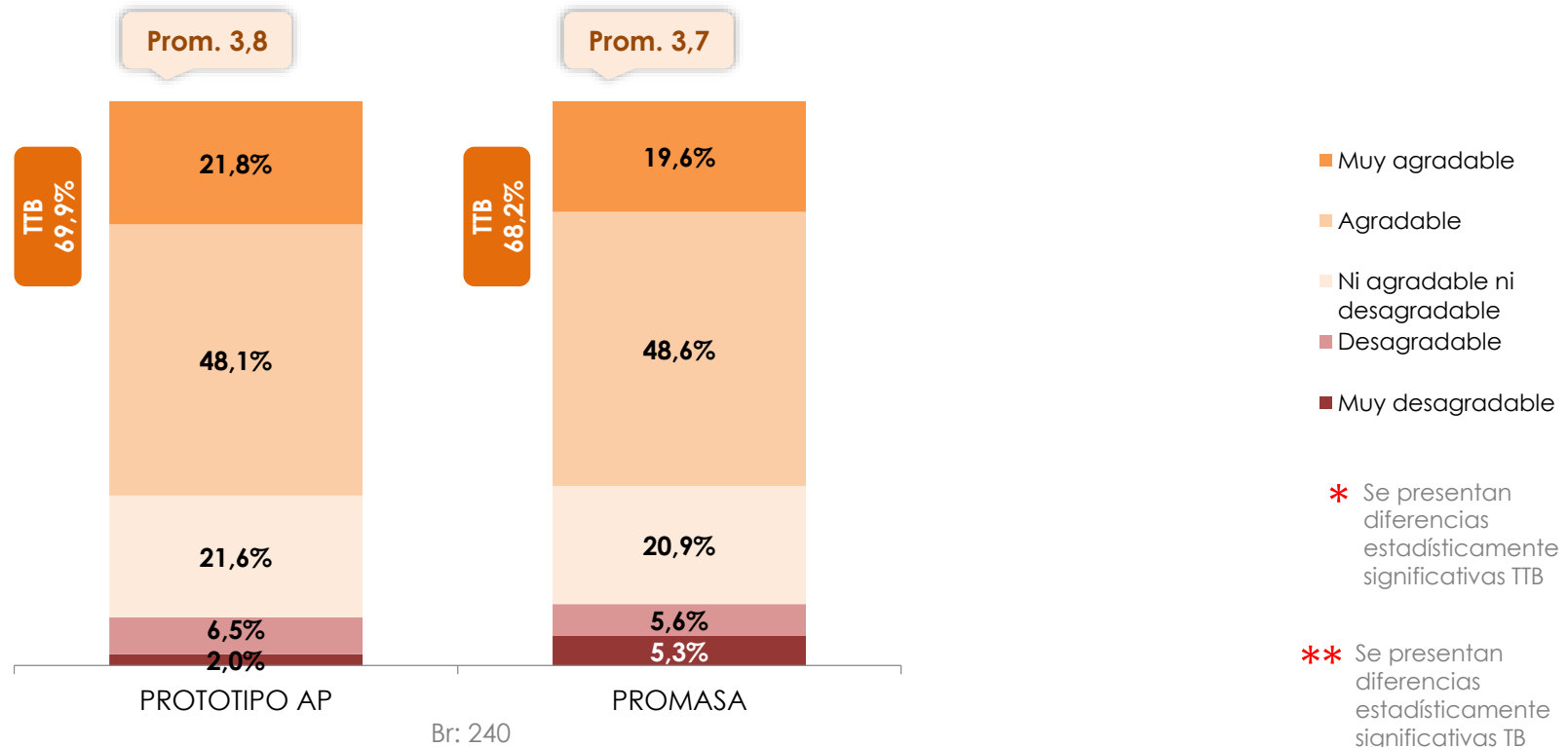
Sabor de la masa



X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P44/P77. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a el Sabor de la masa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el sabor a maíz de la masa

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

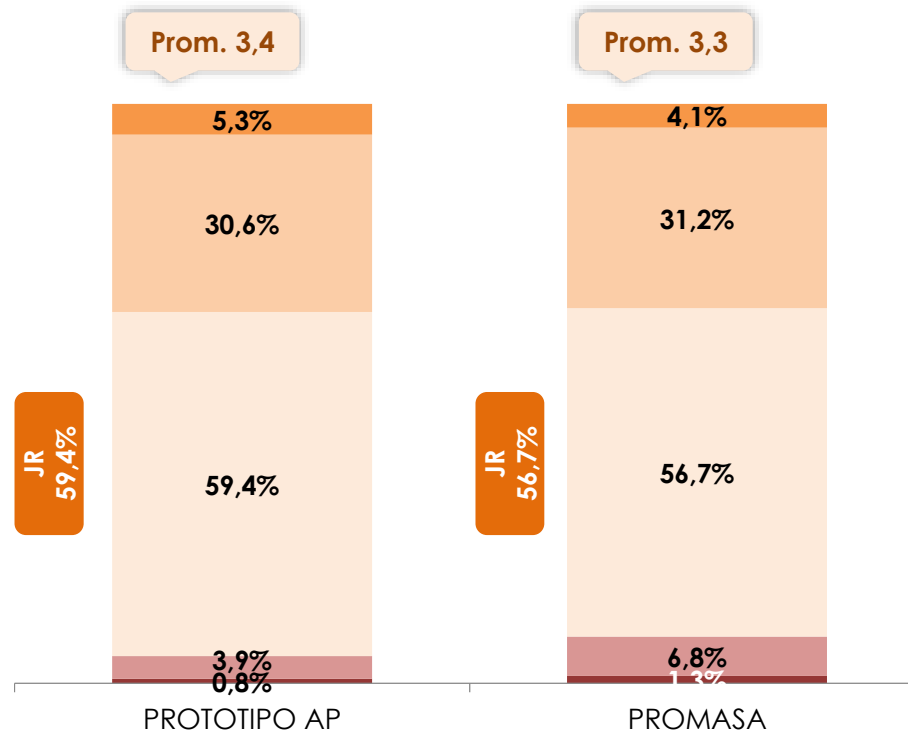
8

Sabor a maíz de la masa

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Sin sabor a maíz
- Poco sabor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho sabor a maíz
- Demasiado sabor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P45/P78. En una escala que va desde de Demasiado sabor a maíz hasta Sin sabor a maíz, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a el Sabor a maíz de la masa



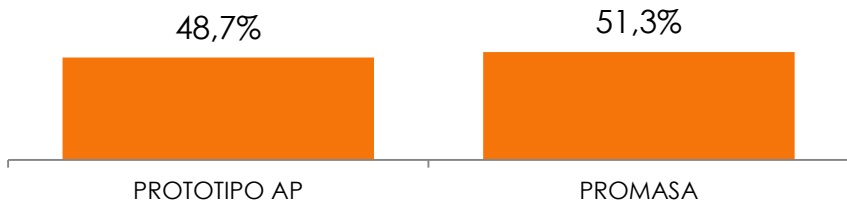
No se evidencian diferencias significativas en la preferencia de la etapa 3 “la masa de la harina” entre los dos productos evaluados.

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



## Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

### PROTOTIPO AP

Razón de preferencia	Porcentaje
La textura es suave	60,4%
Tiene sabor a maíz	47,5%
El sabor es agradable	14,7%
Fácil de manejar / fácil de amasar	11,4%
Por la consistencia	6,6%
El color amarillo	4,3%
No queda con grumos	3,4%
Es rendidora	2,8%
Tiene buen aroma	2,7%
El color blanco	2,5%
Fácil de preparar	1,0%
Es más gruesa	1,0%
El olor a maíz	1,0%
Queda blandita	0,7%

### PROMASA

Razón de preferencia	Porcentaje
La textura es suave	54,2%
Tiene sabor a maíz	50,4%
El sabor es agradable	17,7%
Fácil de manejar / fácil de amasar	17,1%
Por la consistencia	11,0%
El color amarillo	8,3%
Es rendidora	3,4%
El color blanco	3,1%
No queda con grumos	2,7%
Deja pocos puntos negros	1,8%
Apariencia natural	1,5%
El olor a maíz	1,5%
No se desbaratan las arepas	0,9%
Es más gruesa	0,9%
Fácil de preparar	0,9%
Queda blandita	0,8%
Se utiliza menos cantidad de harina	0,7%
Es un sabor natural	0,7%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 116

Br: 124

P80. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P81. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 4: PRODUCTO FINAL (AREPA)**



# Promasa evidencia un mejor desempeño cuando la evalúa la facilidad para moldear la arepa.

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

1

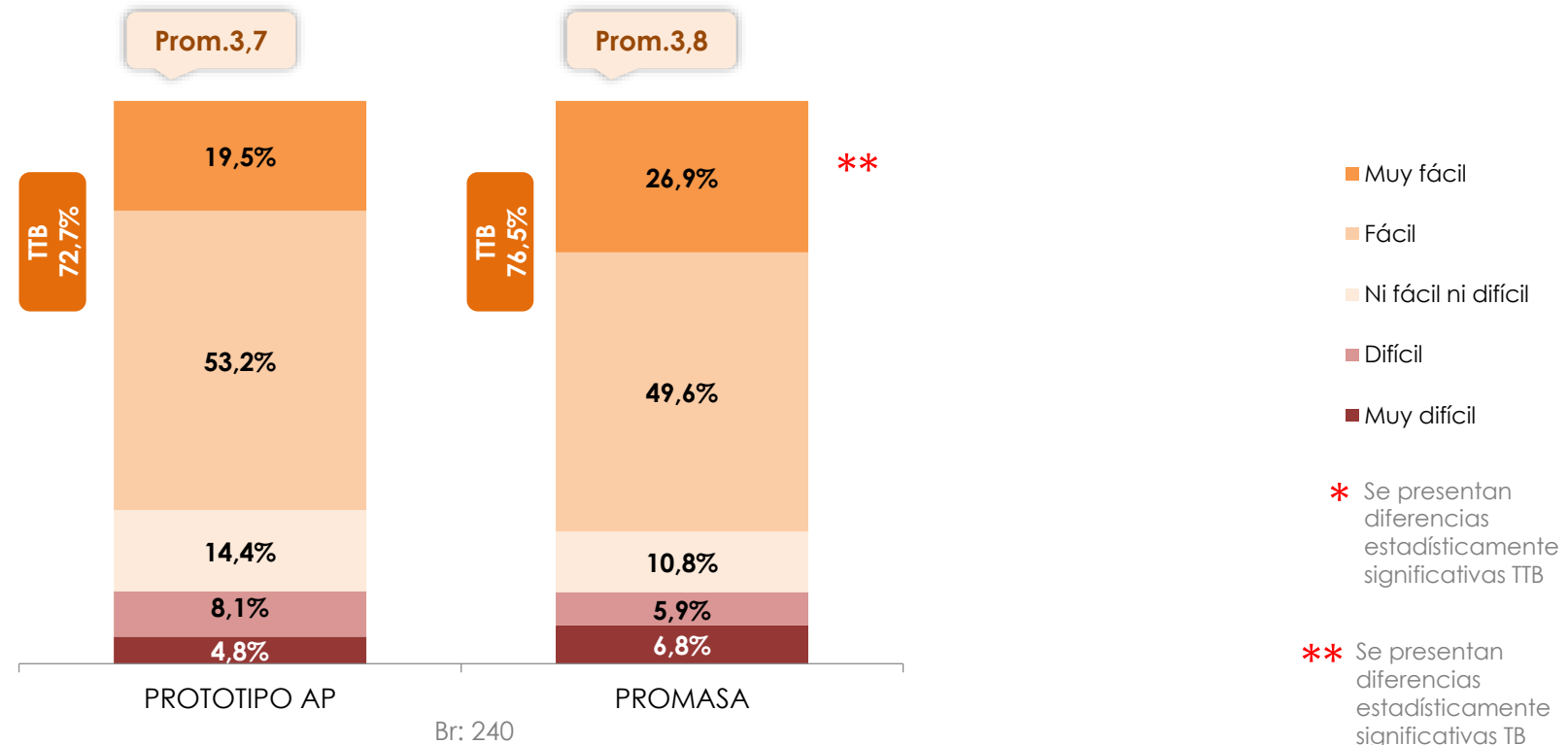


Facilidad para moldear la arepa



Ranking (en rojo los top)

TTB: Fácil | Muy fácil



P49/P83. En una escala que va desde Muy difícil hasta Muy fácil, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto la Facilidad para moldear la arepa





No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Tiempo de cocción de la arepa

### Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

6

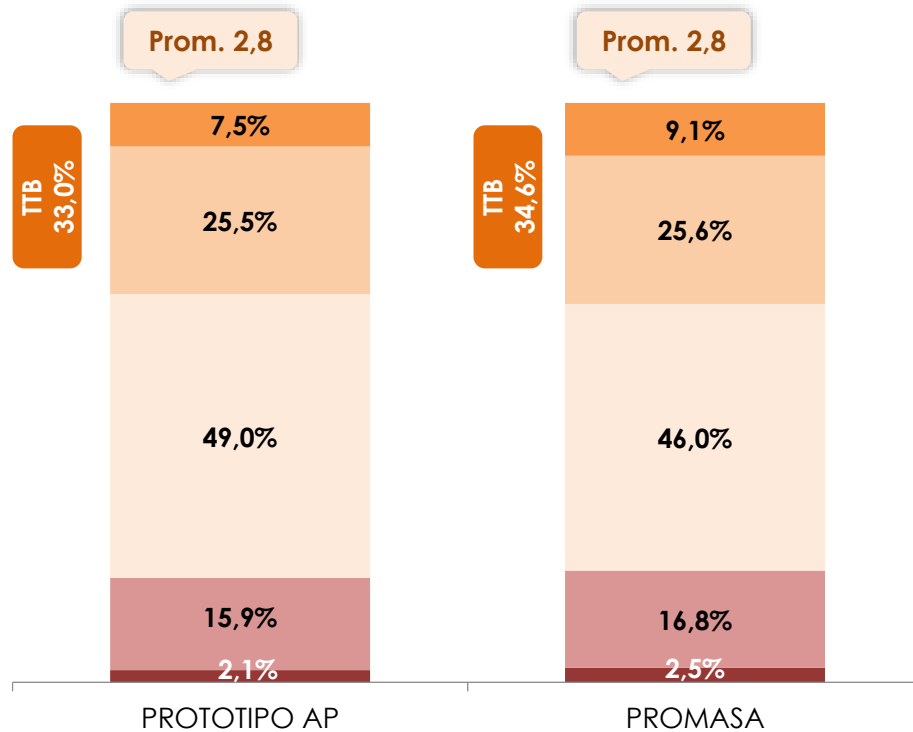


Tiempo de cocción de la arepa



Ranking (en rojo los top)

TTB: Poco tiempo | Muy poco tiempo



Br: 240

- Muy poco tiempo
- Poco tiempo
- Ni poco tiempo ni mucho tiempo
- Mucho tiempo
- Demasiado tiempo

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P50/P84. En una escala que va desde Muy poco tiempo hasta Demasiado tiempo, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto el Tiempo de cocción de la arepa





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la apariencia de la arepa

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

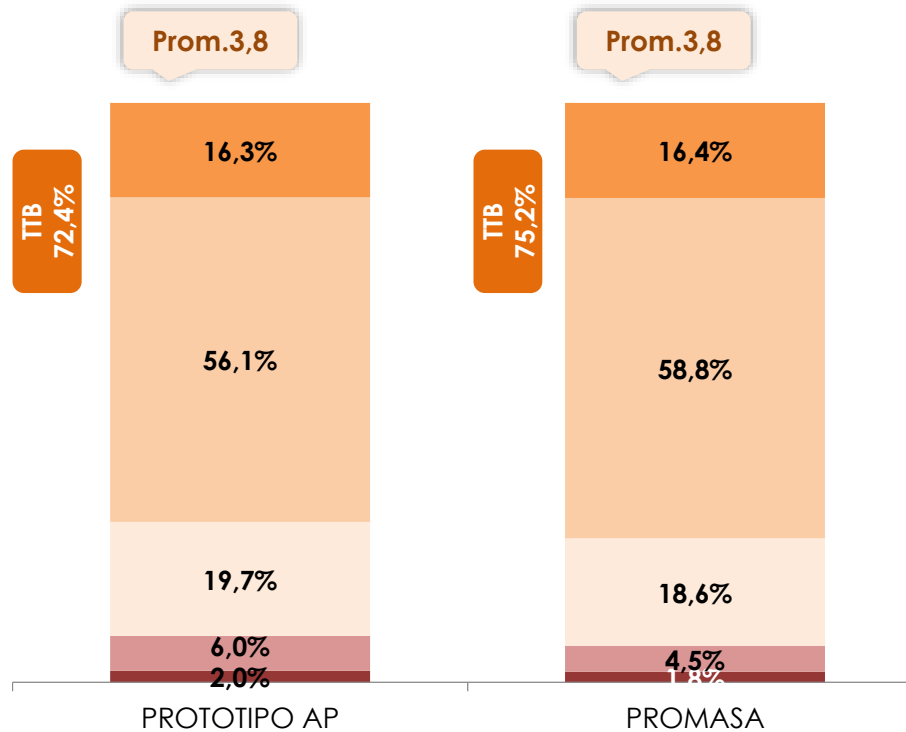
5

●●● Apariencia de la arepa ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



Br:240

- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P51/P85. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la apariencia de la arepa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Color de la arepa cocida

10

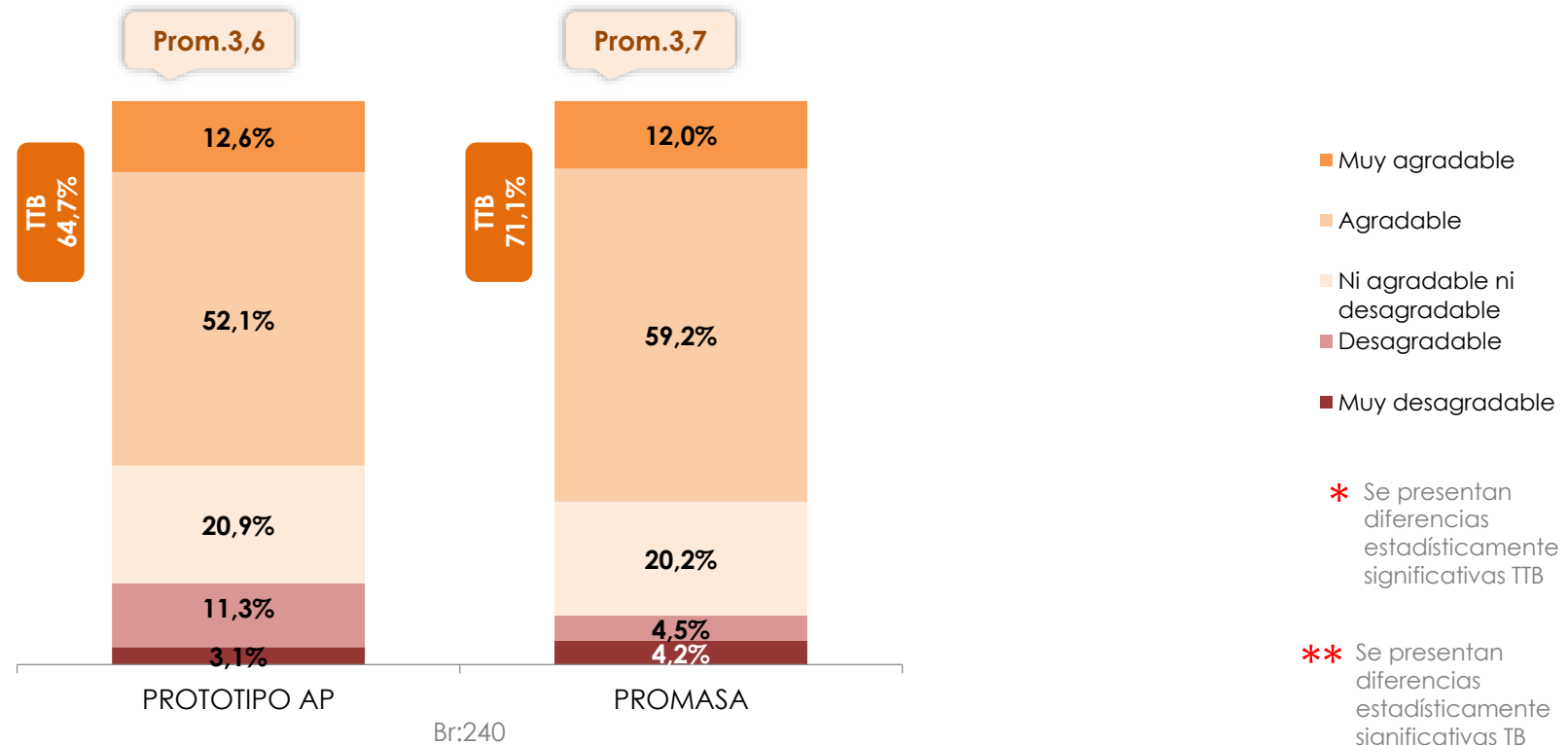
●●● Color de la arepa cocida ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable

**Etapas 4**  
Producto final (Arepa)  
Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)



P52/P86. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el color de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Presencia de puntos negros en la arepa

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

12

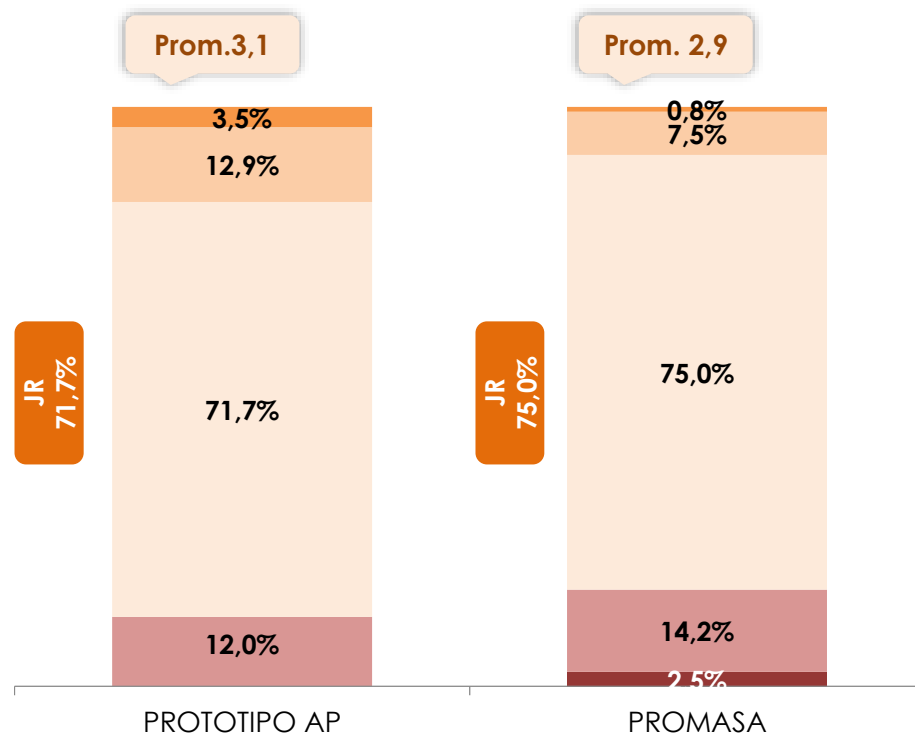


Presencia de puntos negros en la arepa



Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada para mi gusto
- Muchos para mi gusto
- Justo como me gusta
- Pocos para mi gusto
- Muy poco para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P53/P87. En una escala que va desde Demasiada para mi gusto hasta Muy poco para mi gusto, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Presencia de puntos negros en la arepa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa las Marcas de tostado /asado

11

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

X

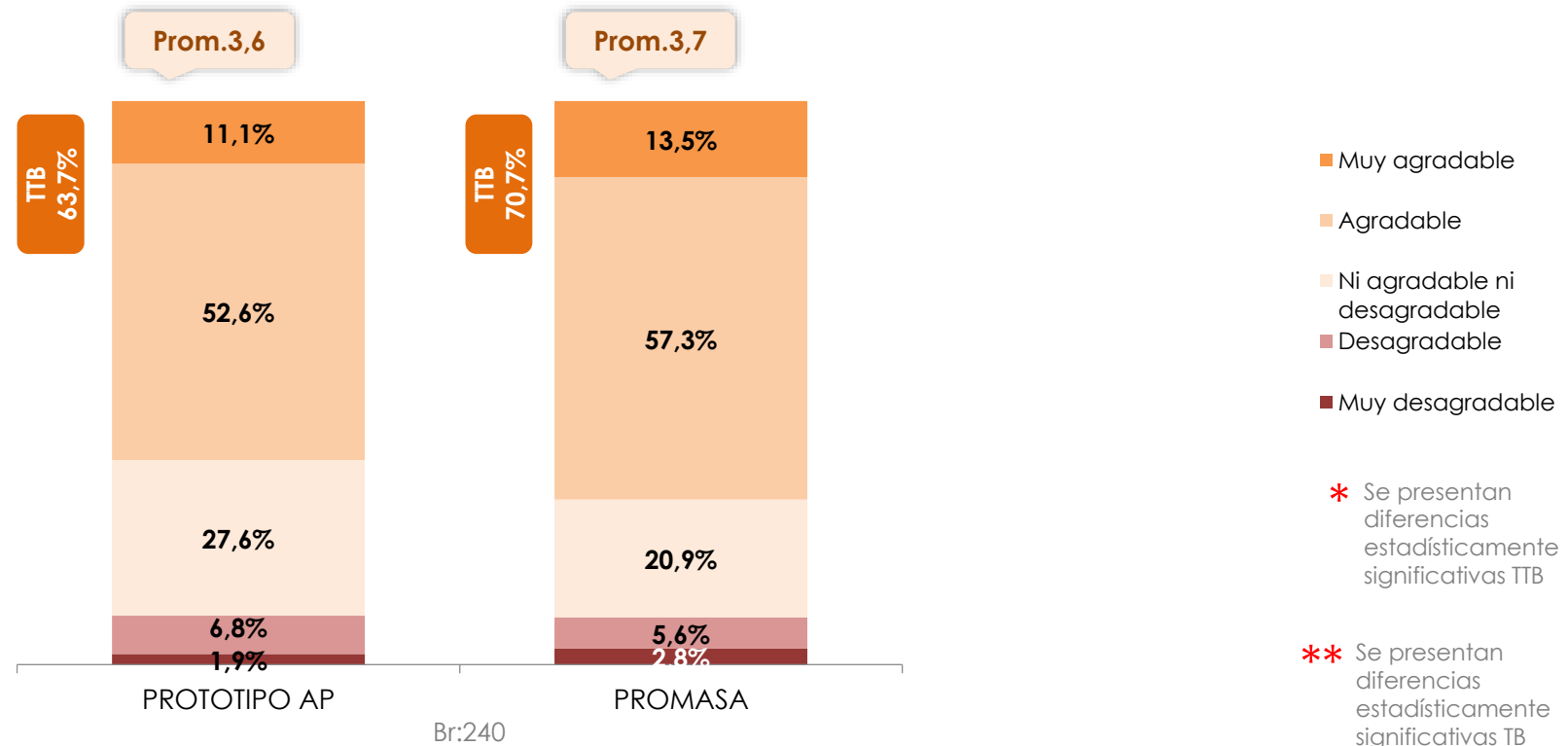
Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable

## Etapa 4

Producto final (Arepá)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)



P54/P88. En una escala que va desde Muy desagradable hasta muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a las Marcas de tostado /asado



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Olor de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

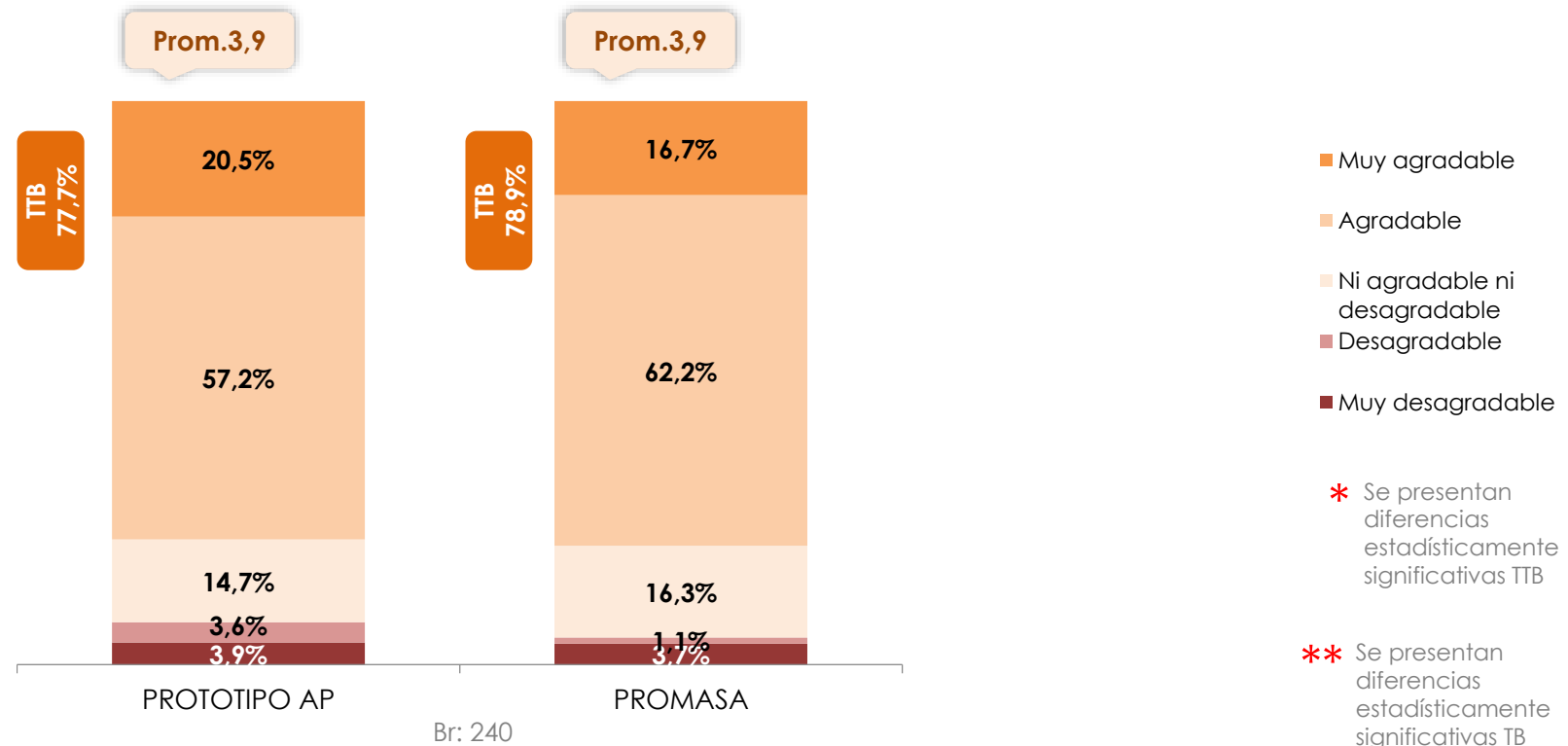
8

Olor de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P55/P89. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el olor de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

9 ●●●

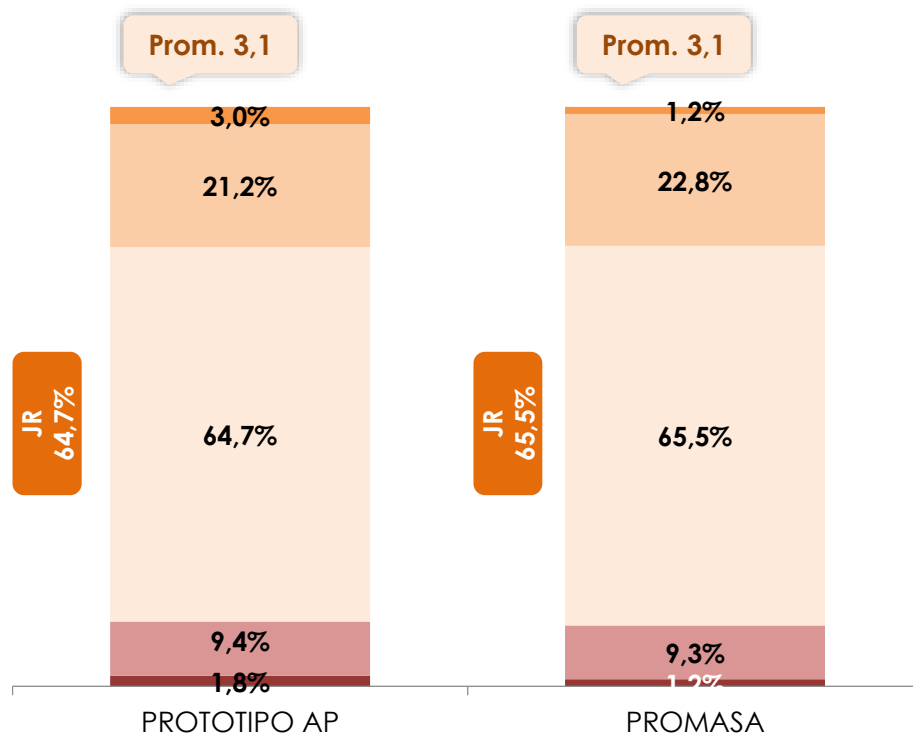
**Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida**

●●● X

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P56/P90. En una escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Suavidad de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

② ●●●

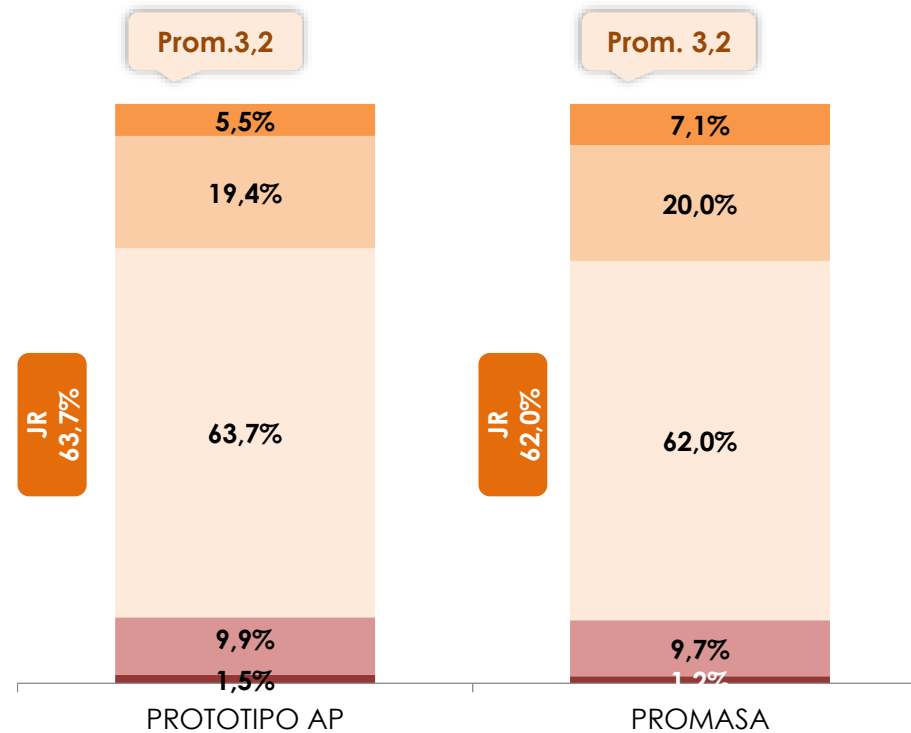
Suavidad de la arepa cocida

●●●

⊗

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Muy suave para mi gusto
- Suave para mi gusto
- Justo como me gusta
- Dura para mi gusto
- Muy dura para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P57/P91. En una escala que va desde Muy suave para mi gusto hasta Muy dura para mi gusto, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Suavidad de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Consistencia de la masa de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepas)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

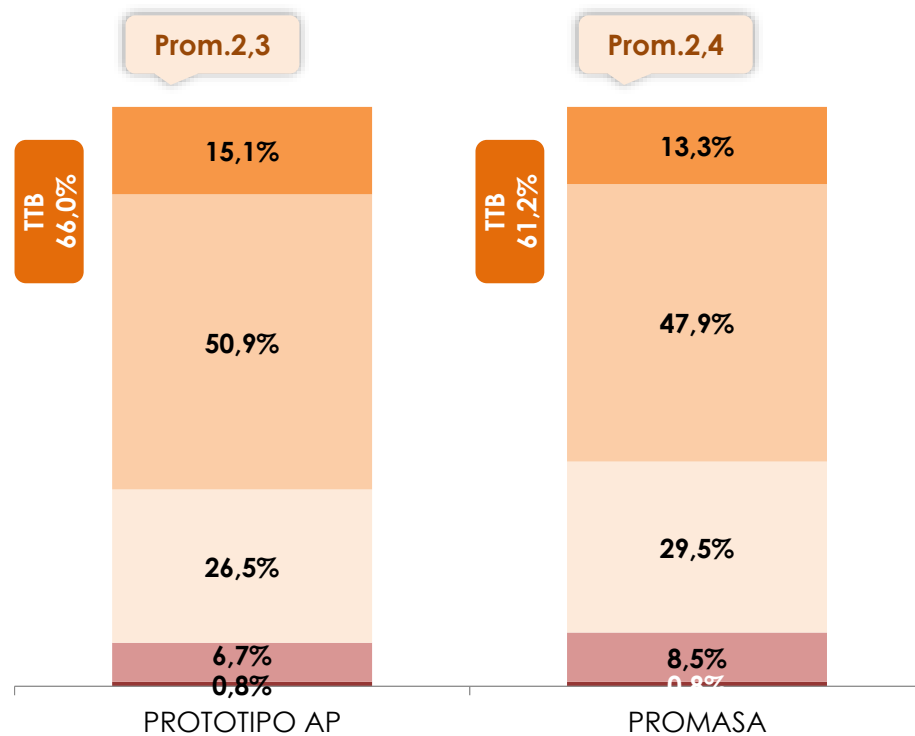
3

●●● Consistencia de la masa de la arepa cocida ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Homogénea | Muy homogénea



- Muy homogénea
- Homogénea
- Ni homogénea ni grumosa
- Grumosa
- Muy grumosa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P58/P92. En una escala que va desde Muy Homogénea hasta Muy grumosa evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Consistencia de la masa de la arepa cocida





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Sabor de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

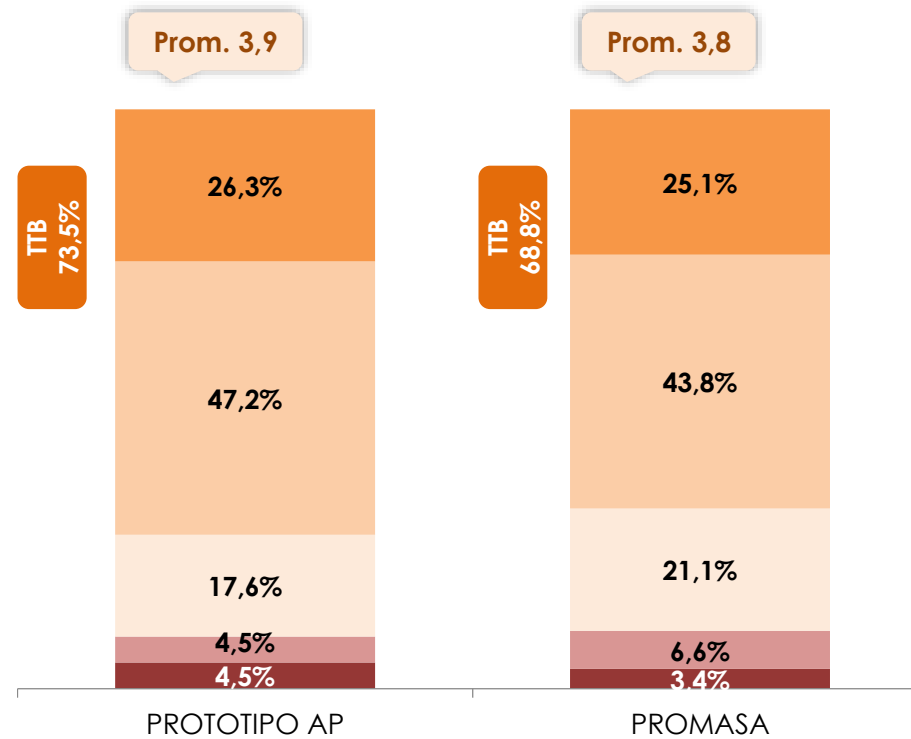
4

●●● Sabor de la arepa cocida ●●●



Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



Muy agradable

Agradable

Ni agradable ni desagradable

Desagradable

Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P59/P93. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el sabor de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

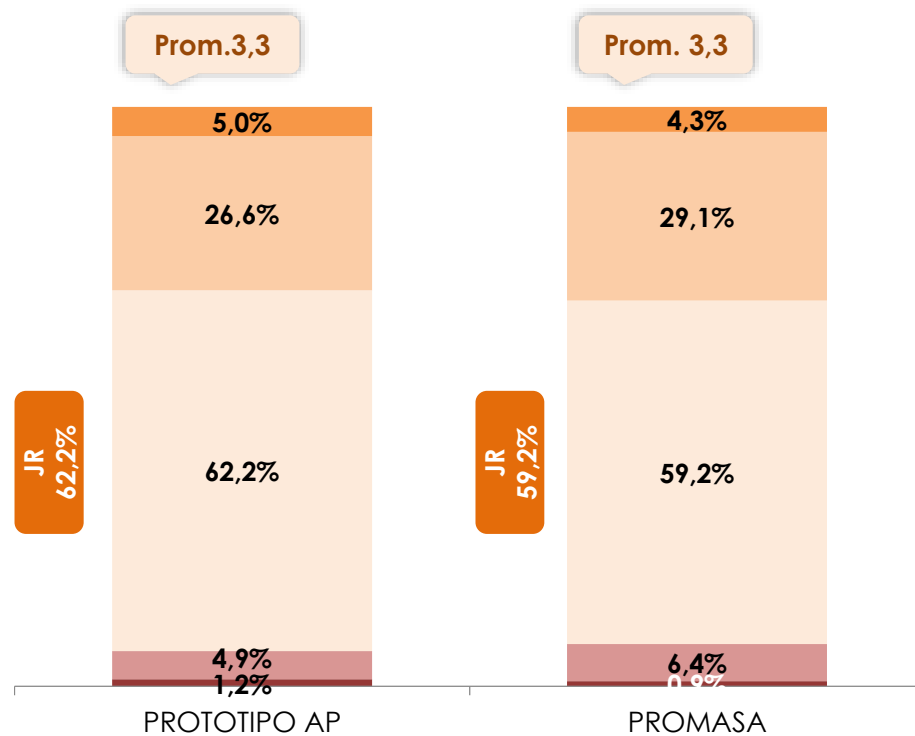
7

Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Sin sabor a maíz
- Poco sabor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho sabor a maíz
- Demasiado sabor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P60/P94. En una escala que va desde Sin sabor a maíz hasta Demasiado sabor a maíz, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida



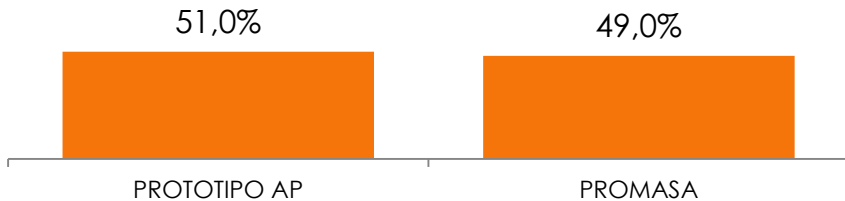
Cuando se evalúa la preferencia del producto final, no se evidencian diferencias estadísticamente significativas entre los dos productos evaluados.

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



## Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

	PROTOTIPO AP	PROMASA		
Top	Tiene sabor a maíz	58,9%	La textura es suave	59,4%
	La textura es suave	56,4%	Tiene sabor a maíz	50,1%
	Quedan crocantes	16,6%	Quedan crocantes	15,7%
	El sabor es agradable	13,0%	El color amarillo	13,4%
	Por la consistencia	12,2%	Por la consistencia	10,0%
	Deja pocos puntos negros	5,8%	El sabor es agradable	9,8%
	El color amarillo	5,3%	Deja pocos puntos negros	6,7%
	Fácil de manejar / fácil de amasar	4,7%	Fácil de manejar / fácil de amasar	5,0%
	Tiene buen aroma	2,7%	El color blanco	3,9%
	El color blanco	2,6%	Apariencia natural	2,5%
Tiene más puntos negros	2,4%	Fácil de preparar	2,4%	
Queda blandita	1,8%	Necesita poca agua	1,9%	
No se desbaratan las arepas	1,8%	Tiene más puntos negros	1,7%	
Apariencia natural	1,4%	Queda blandita	1,6%	
Fácil de preparar	0,9%	El color dorado al asarla	1,0%	
No queda con grumos	0,8%	Tiene una presentación llamativa	0,9%	
El olor a maíz	0,7%	No queda con grumos	0,9%	
		No se desbaratan las arepas	0,7%	
		El sabor a mantequilla	0,7%	

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 122

Br: 118

P95. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P81. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?





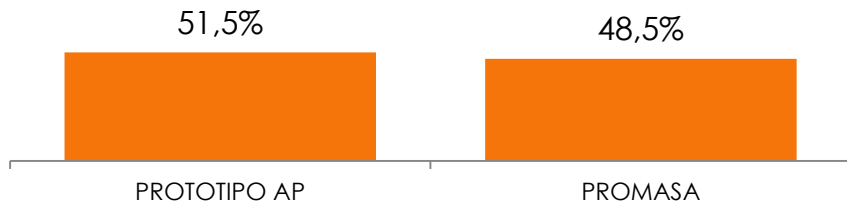
Una vez evaluadas todas las etapas de la prueba de producto, no se evidencian diferencias significativas entre el prototipo de AP y Promasa.

## Preferencia general

TOTAL

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



●●● Razones de preferencia ●●●

### PROTOTIPO AP

Top ↑

La textura es suave	52,3%
Tiene sabor a maíz	40,0%
Fácil de manejar / fácil de amasar	37,2%
Fácil de preparar	12,8%
El color amarillo	10,9%
Quedan crocantes	10,1%
No queda con grumos	10,0%
Es rendidora	5,9%
Deja pocos puntos negros	4,0%
El color blanco	3,4%
Tiene más puntos negros	3,3%
El sabor es agradable	3,2%
El olor a maíz	2,4%
Por la consistencia	2,3%
Queda blandita	0,8%
El sabor a mantequilla	0,8%
Tiene buen aroma	0,7%

### PROMASA

La textura es suave	61,9%
Tiene sabor a maíz	38,1%
Fácil de manejar / fácil de amasar	37,8%
Deja pocos puntos negros	18,1%
El color amarillo	16,3%
Fácil de preparar	10,3%
No queda con grumos	9,1%
Quedan crocantes	7,5%
Tiene más puntos negros	4,2%
El olor a maíz	3,9%
El color blanco	3,6%
Por la consistencia	3,3%
Es rendidora	3,3%
Es más gruesa	1,9%
El color es agradable	1,8%
Queda blandita	0,9%
El sabor a mantequilla	0,7%
El sabor es agradable	0,7%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 123

Br: 117

P97. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P98. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?







# Hábitos de uso y compra de productos arepas listas

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

TOTAL

Base: 240

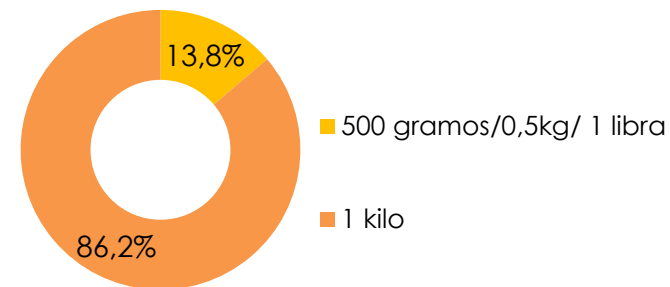
## Frecuencia de compra

Todos los días	0,5%
6 veces por semana	0,9%
4 veces por semana	0,4%
3 veces por semana	1,9%
2 veces por semana	2,2%
1 vez por semana	28,6%
Una vez cada 15 días	65,4%

## Unidades habitualmente comprados

Prom: 3,4

## Presentación habitualmente comprados



## Volumen de compra mensual

Prom: 8,602 KG

## Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 7,1  
A la semana

F9. ¿Con qué frecuencia compra usted, usualmente Harina precocida de maíz? / F10. ¿Cuántas unidades compra de Harina precocida de maíz, cada vez que compra/ F11. ¿En qué presentación compra? /F12. Cálculo del volumen de compra mensual F13.¿Cuántas veces a la semana utiliza usted la harina de maíz?



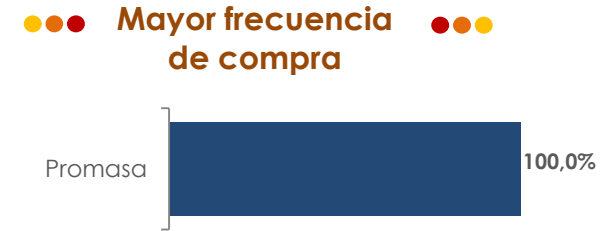
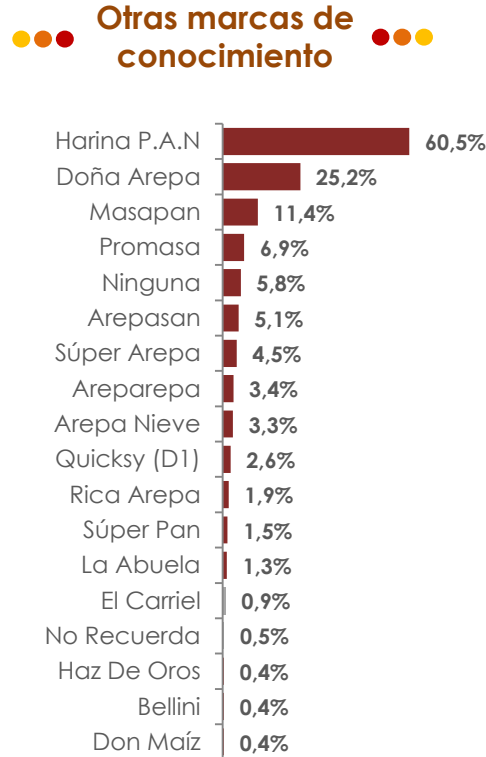
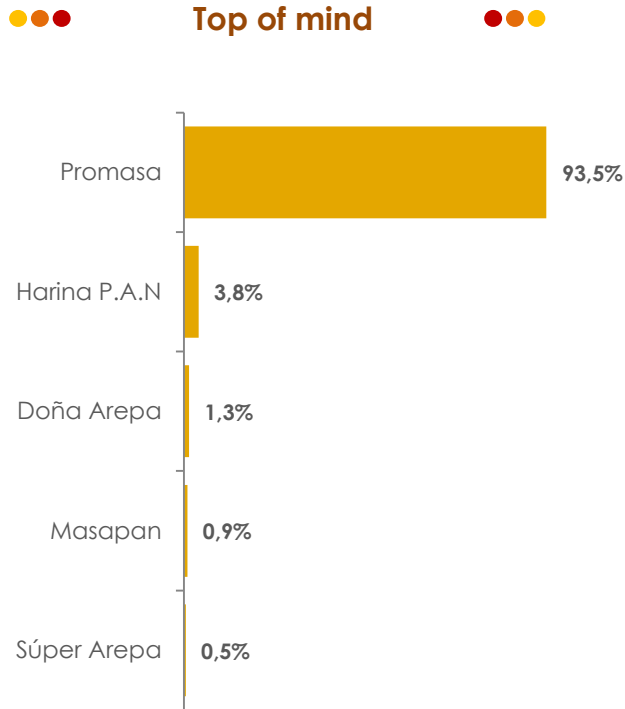


# Marcas que COMPRA

## Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

TOTAL

Base: 240



**F8C.** ¿Cuál es la PRIMERA MARCA de harina precocida de maíz que se le viene a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / **F8D.** ¿Qué otras marcas de harinas precocida de maíz se le vienen a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / **F8E.** De las marcas que conoce de harinas precocida de maíz ¿Cuál es la que más compra?



## Marca preferida

Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

TOTAL

●●● Razones para ser la marca favorita ●●●  
Promasa



El sabor es agradable	<b>37,4%</b>
La textura es suave	<b>32,4%</b>
Es una marca tradicional	<b>20,4%</b>
Fácil de manejar / fácil de amasar	<b>14,4%</b>
Fácil de preparar	<b>14,1%</b>
Es una marca de buena calidad	<b>6,3%</b>
Es rendidora	<b>5,4%</b>
Es económica	<b>3,5%</b>
Por la consistencia	<b>2,5%</b>
No queda con grumos	<b>2,3%</b>

Top ↑

P5. ¿Por qué razón la ENC: MENCIONE MARCA DE F&F es su marca preferida?



# PROTOTIPO AP VS AREPAREPA



# Importancia en cada etapa- Prototipo AP vs Areparepa

Top > promedio ranking

Base:

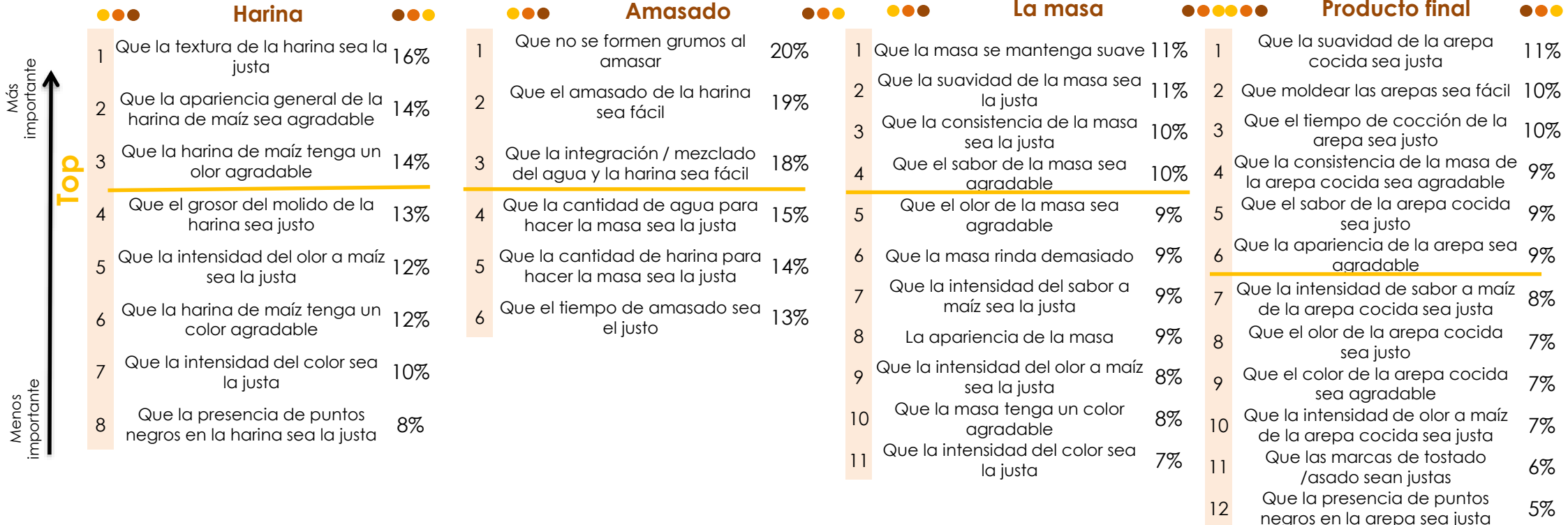
Total

## Etapa 1

## Etapa 2

## Etapa 3

## Etapa 4



→Para cuantificar el nivel de importancia u ordenamiento de cada atributo se le asignan la probabilidad como el inverso del orden asignado a cada atributo, es decir 1er lugar: Atributo 1 → la cuantificación es 1, 2do lugar: Atributo 2 → la cuantificación es 1/2, 3er lugar: Atributo 1 → la cuantificación es 1/3, etc. Una vez cuantificados los datos se procede a realizar la suma de las cuantificaciones para cada uno de los atributos medidos de forma general, estas sumas son llevadas a escalas de 0 a 100% para ser interpretadas de forma más fácil





**RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO**  
**ETAPA 1: AREPA CRUDA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA**



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la apariencia general.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

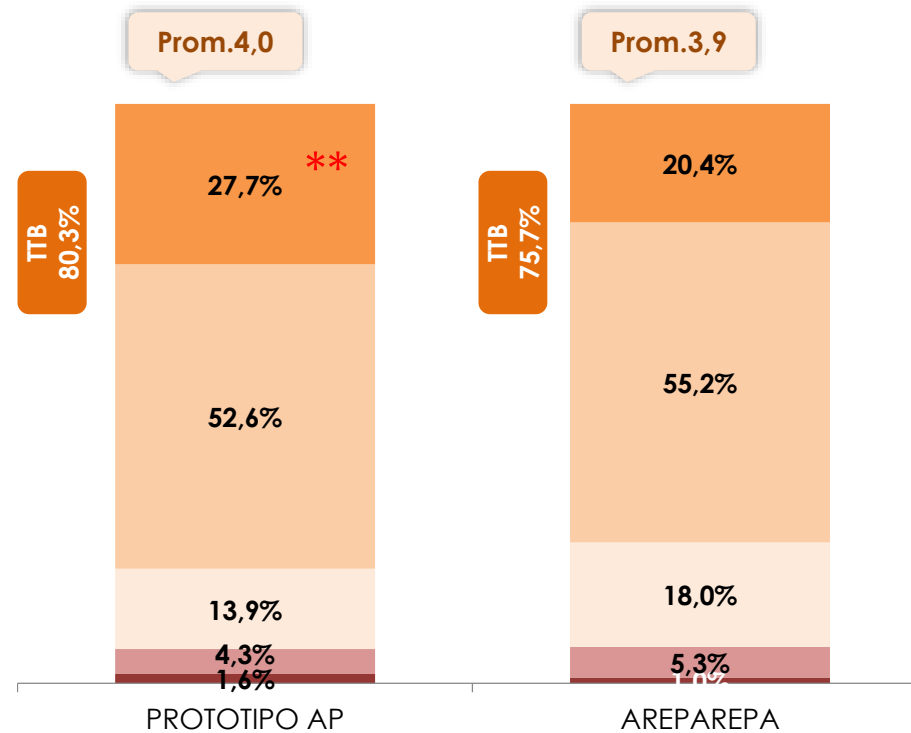
②

●●● Apariencia en general ●●●



Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



Br: 240

■ Muy agradable

■ Agradable

■ Ni agradable ni desagradable

■ Desagradable

■ Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P10/18. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a su APARIENCIA GENERAL



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño en el TTB, cuando se evalúa el agrado del color.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

6



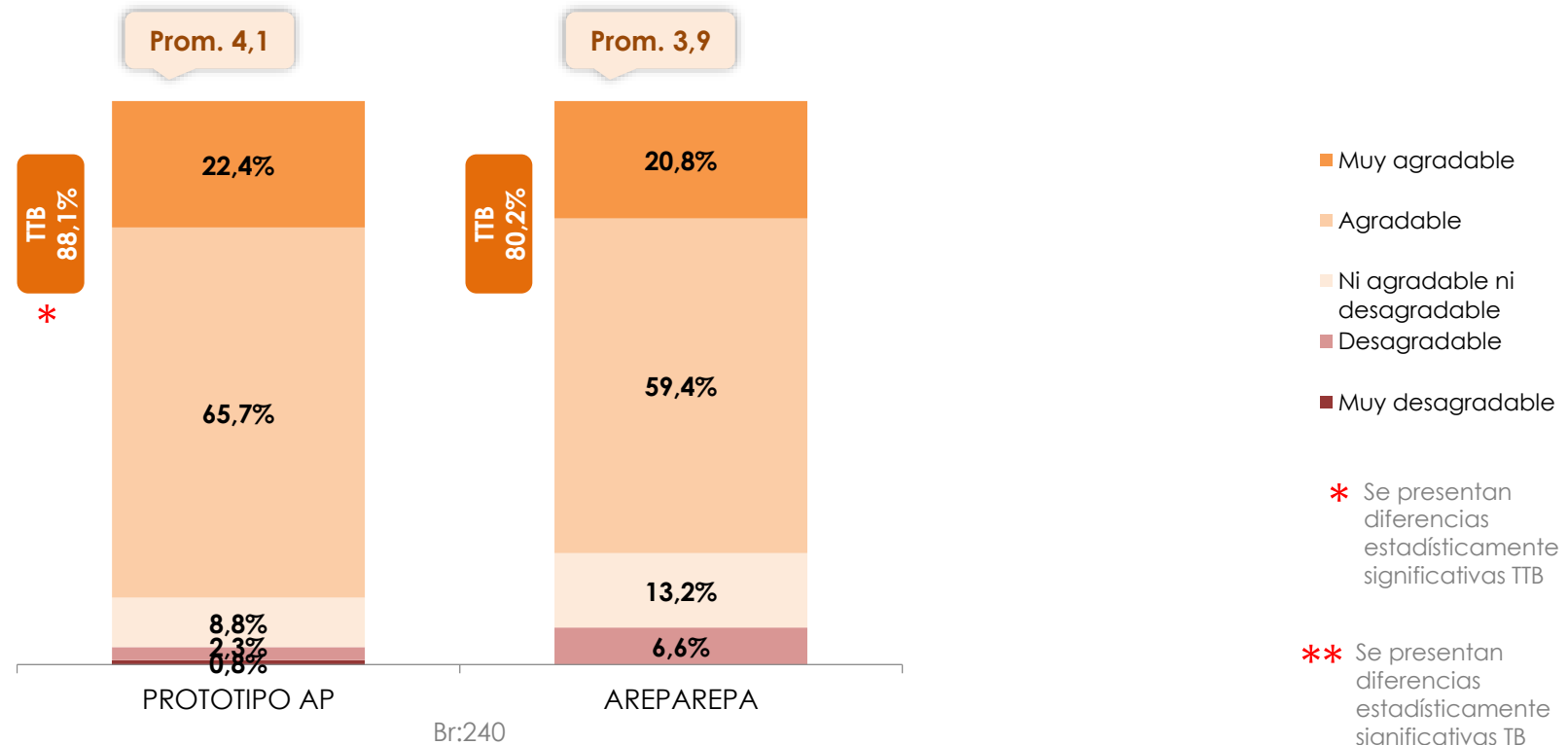
Agrado del Color



X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



P11/P19. En la siguiente escala de agrado que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto al COLOR



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la intensidad del color.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

7

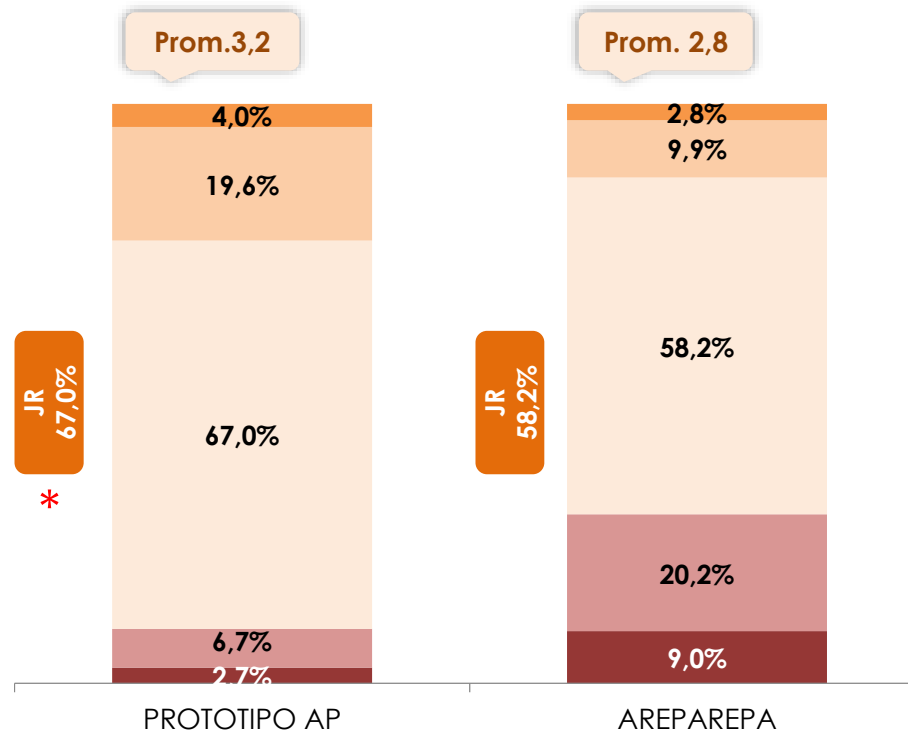


Intensidad del color



Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy claro para mi gusto
- Claro para mi gusto
- Justo como me gusta
- Oscuro para mi gusto
- Muy Oscuro para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

P12/P20. En la siguiente escala que va desde Muy oscuro hasta Muy claro, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR





El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el agrado del olor.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca

③ ●●●

Agrado del olor

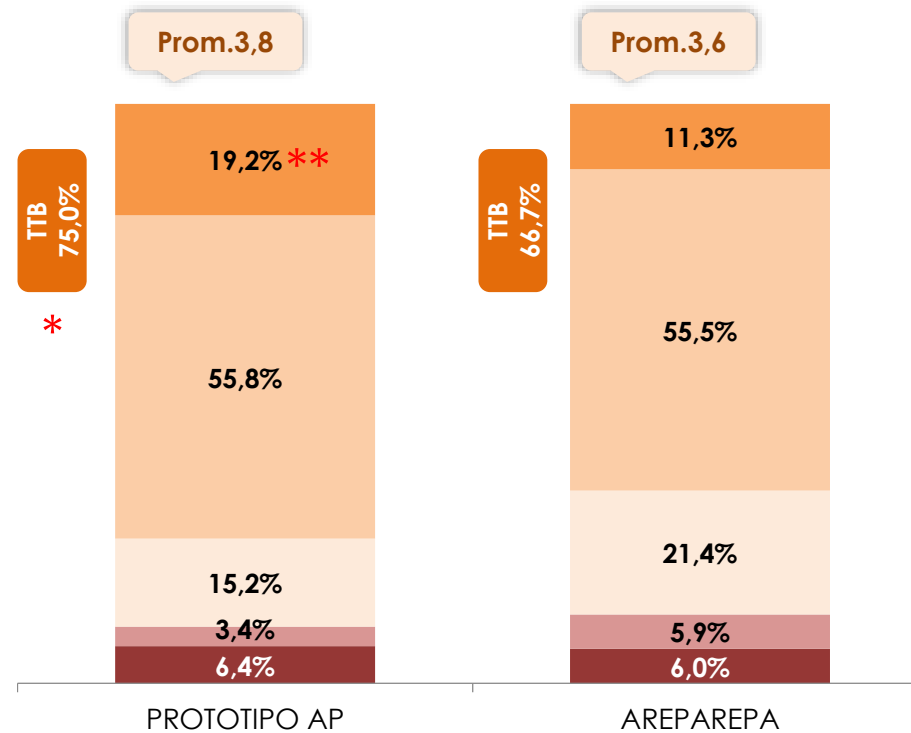
●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



TTB  
75,0%

\*

TTB  
66,7%

■ Muy agradable

■ Agradable

■ Ni agradable ni desagradable

■ Desagradable

■ Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P13/P21. En la siguiente escala de agrado que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto al OLOR



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca

5

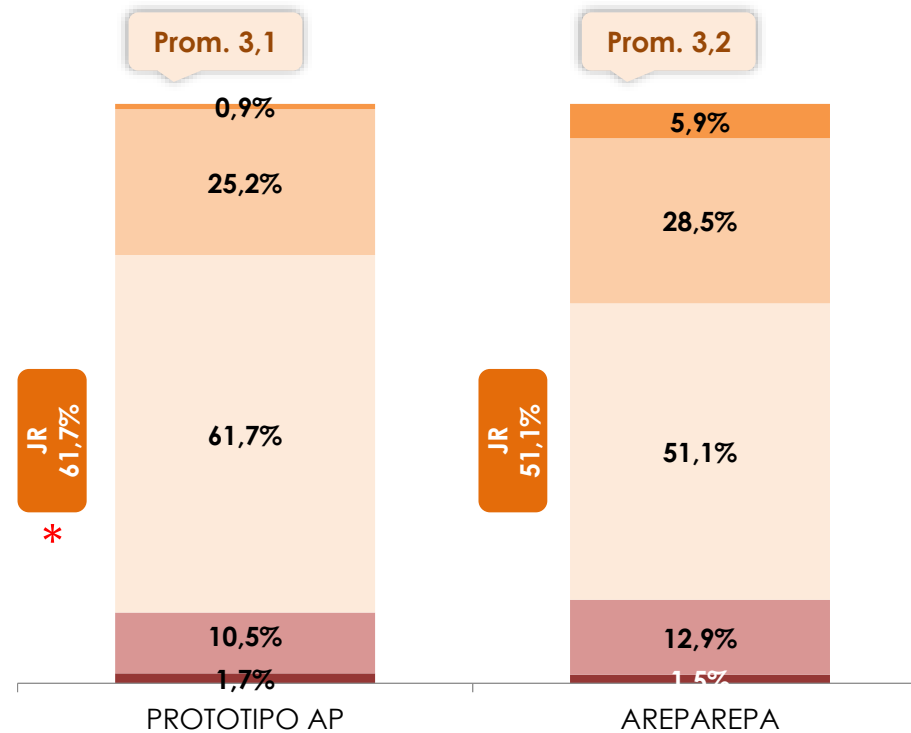
●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

**P14/P22.** En la siguiente escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL OLOR A MAIZ



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la presencia de puntos negros

## Etapa 1 Harina precocida de maíz seca

8

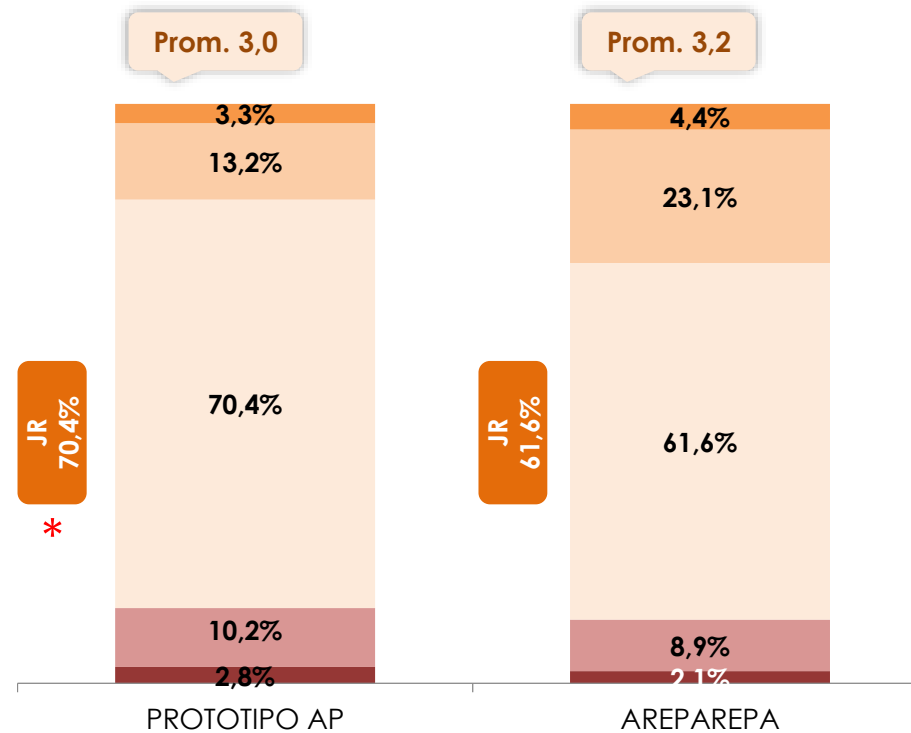
●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

## Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



- Demasiados para mi gusto
- Muchos para mi gusto
- Justo como me gusta
- Pocos para mi gusto
- Muy pocos para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P15/P23. En una escala que va desde Muy pocos para mi gusto hasta Demasiados para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la presencia de puntos negros en la harina



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el grosor de la harina.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca

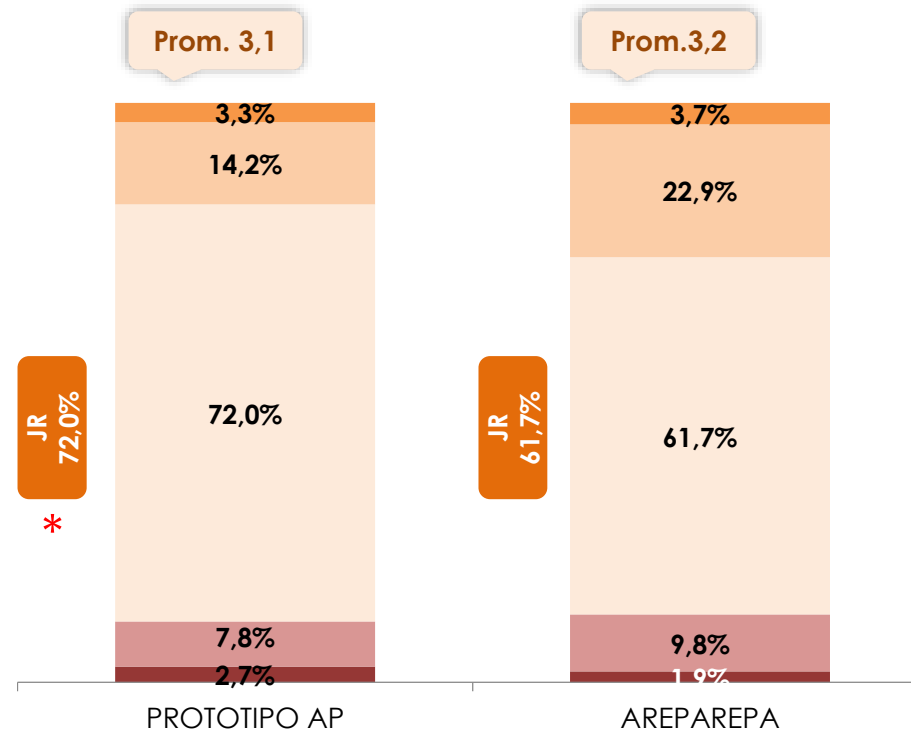
4 ●●●

**Grosor de la harina**

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



- Muy grueso para mi gusto
- Grueso para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Delgado para mi gusto
- Muy delgado para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P16/P24. En una escala que va desde Muy delgado para mi gusto hasta Muy grueso para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto el grosor de la harina



No existen diferencias significativas entre el prototipo AP y Areparepa cuando se evalúa la textura.

**Etapas 1**  
Harina precocida de maíz seca

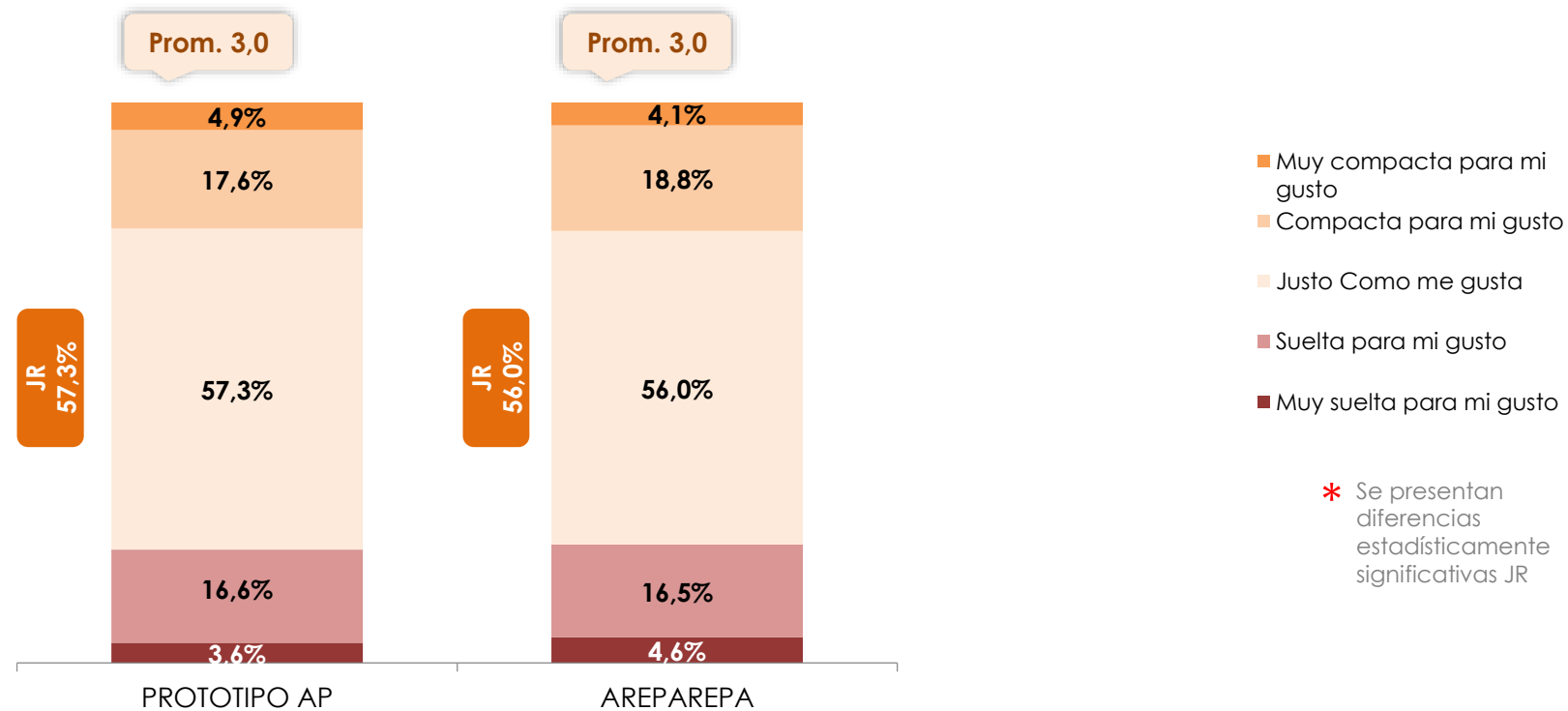
Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



Textura



JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P17/P25. En una escala que va desde Muy suelta para mi gusto hasta Muy compacta para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la textura



Se prefiere el prototipo AP cuando se evalúa la preferencia de la harina precocida de maíz seca, predominando la presencia de puntos negros, la suavidad de la textura y el color agradable.

## Etapa 1

Harina precocida de maíz seca

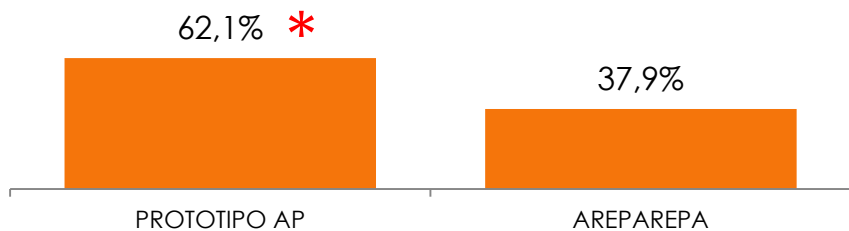
Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

●●● Prefiriendo a... ●●●

## Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●



Top ↑

PROTOTIPO AP	
Deja pocos puntos negros	36,0%
La textura es suave	35,9%
El color es agradable	30,1%
El olor a maíz	24,2%
Es delgada / no es gruesa	18,7%
El color blanco	10,5%
El color amarillo	10,2%
Tiene buen aroma	2,1%
Tiene más puntos negros	2,0%
Es más gruesa	1,6%
Fácil de preparar	1,5%
Tiene sabor a maíz	1,3%
Se puede mezclar con otros ingredientes	0,8%
No queda con grumos	0,8%
Es un sabor natural	0,7%
Es una marca tradicional	0,6%
Por la consistencia	0,6%

AREPAREPA	
La textura es suave	41,6%
El olor a maíz	29,3%
El color es agradable	26,1%
Deja pocos puntos negros	20,8%
El color amarillo	15,5%
Es delgada / no es gruesa	15,0%
Es más gruesa	4,8%
Tiene sabor a maíz	4,4%
Es un sabor natural	2,2%
Tiene más puntos negros	2,1%
Fácil de manejar / fácil de amasar	2,0%
Tiene buen aroma	1,2%
Se puede mezclar con otros ingredientes	1,0%
Es compacta	0,9%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 149

Br: 91

P26. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P27. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?

ADVANCED TECHNOLOGIES | ADVANCED METHODOLOGIES | ADVANCED TALENT | ADVANCED INNOVATIONS



## RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 2: AMASADO

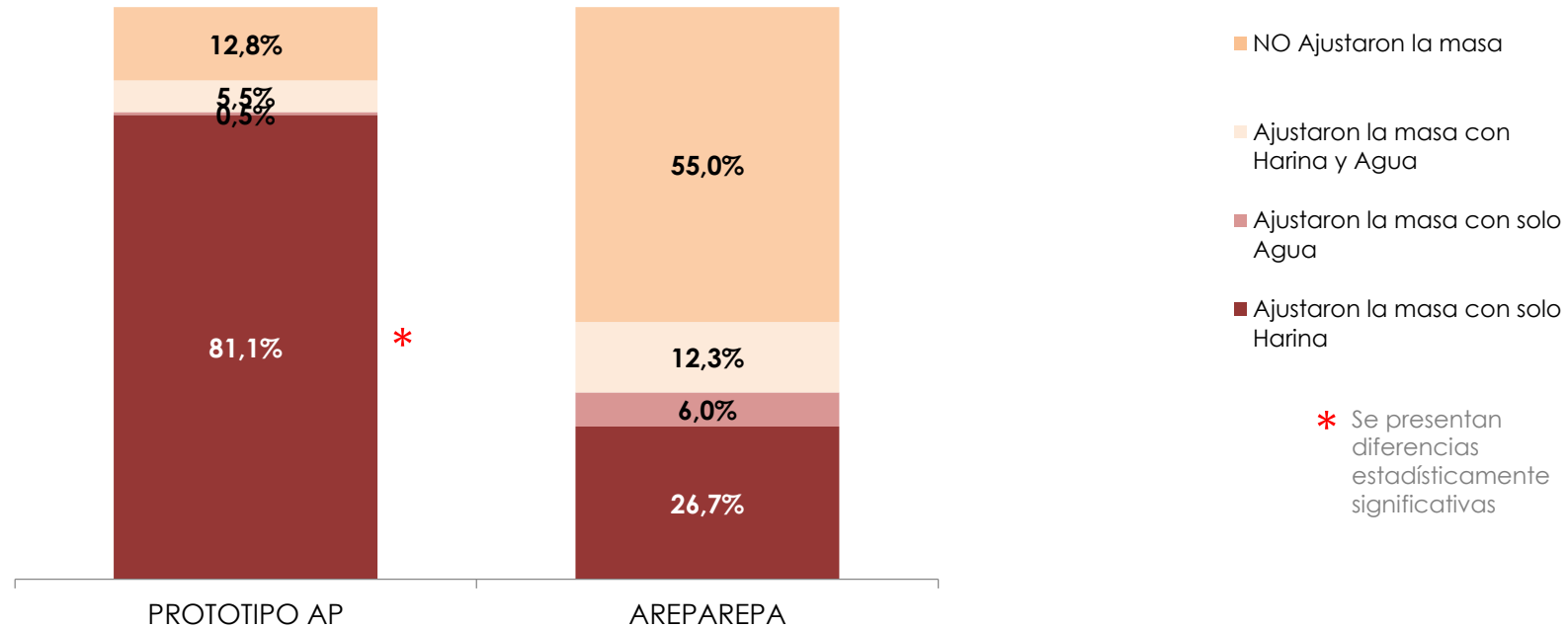


**SET 1**  
100 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**  
65 ml/gr de agua  
35gr de harina

●●● **Ajuste de la Masa** ●●●

**Grupo 2: (B/lla; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



Br:240





**SET 1**  
100 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**  
65 ml/gr de agua  
35gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**

	BARRANQUILLA	
	PROTOTIPO AP Br =240	AREPAREPA Br =240
06% - 10%	29,1%	84,0% *
11% - 15%	12,2%	7,2%
16% - 20%	7,1%	4,6%
21% - 25%	12,7%	1,6%
26% - 30%	6,4%	0,5%
31% - 35%	6,1%	0,8%
36% - 40%	3,6%	
41% - 45%	6,0%	
46% - 50%	16,7%	1,2%

**SET 1**

100 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**

65 ml/gr de agua  
35gr de harina

**Cantidad de agua Adicional Utilizada****Grupo 2: (B/lla; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**

	BARRANQUILLA	
	PROTOTIPO AP Br =	AREPAREPA Br =
06% - 10%	97,9%	96,5%
11% - 15%	0,5%	1,7%
16% - 20%	0,8%	1,2%
21% - 25%	0,5%	0,5%
31% - 35%	0,4%	



No se presentan diferencias significativas cuando se evalúa la facilidad para amasar.

## Etapa 2 Amasado

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

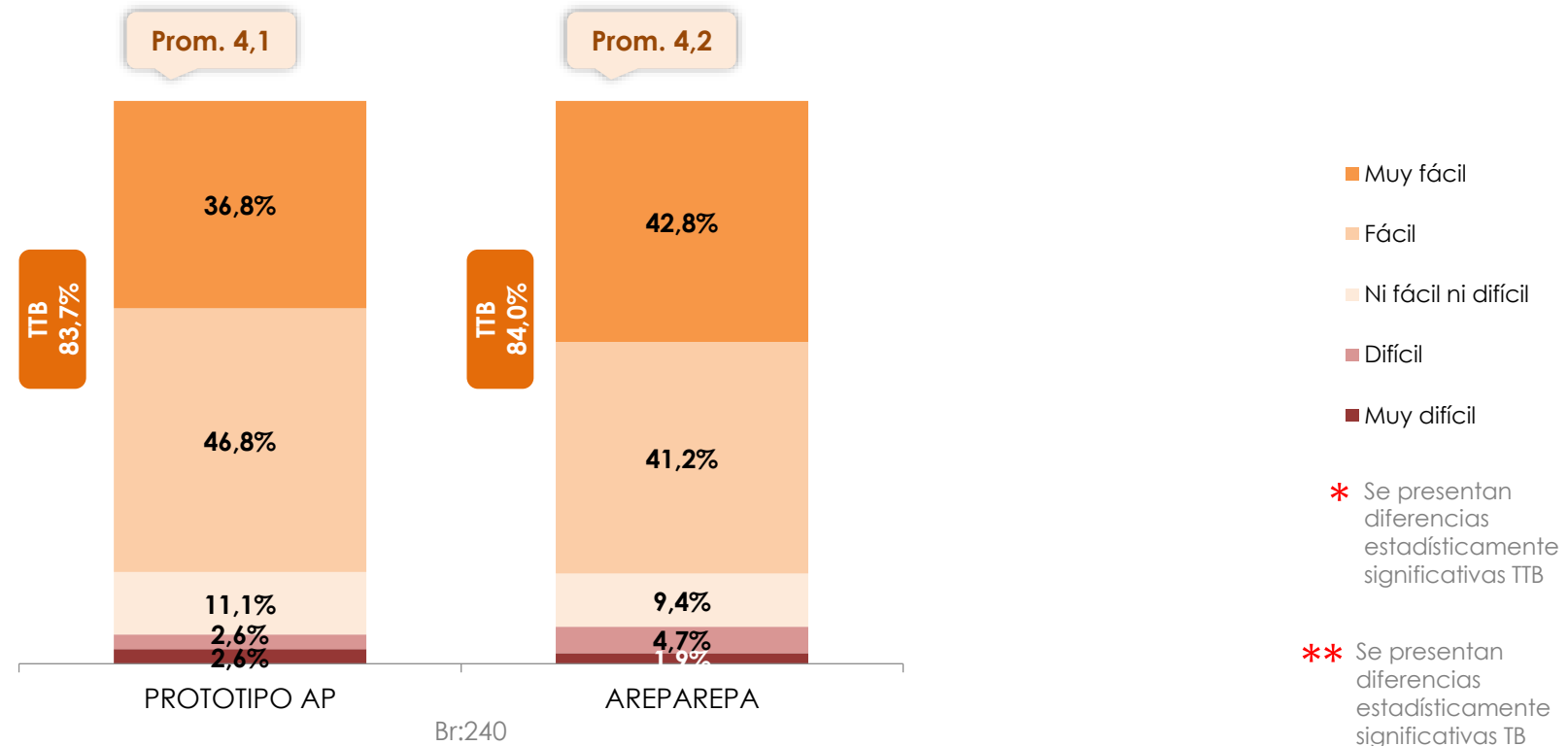
2

●●● Facilidad para amasar ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Fácil | Muy fácil



P29/P61. En una escala que va desde Muy fácil hasta Muy difícil, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La facilidad para amasar



No se presentan diferencias estadísticamente significativas cuando se evalúa el tiempo del amasado.

## Etapa 2 Amasado

6

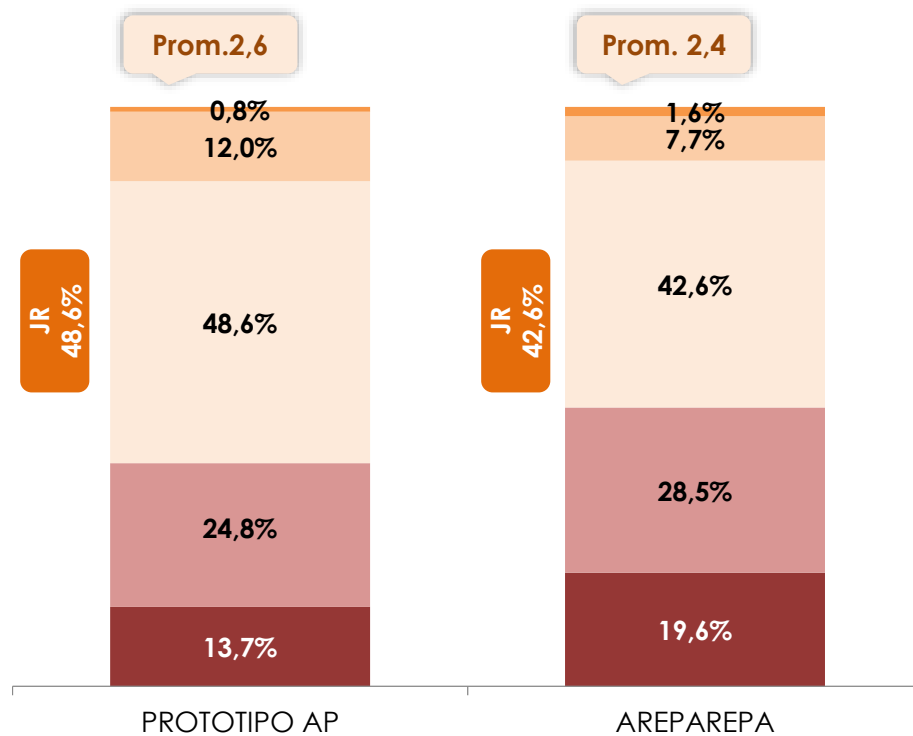
●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

Grupo 2: (B/Ila; vs Arepapepa; en usuarias arepapepa)



- Demasiado tiempo
- Mucho tiempo
- El tiempo justo de amasado
- Poco tiempo
- Muy poco tiempo

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

P30/P62. En una escala que va desde Muy poco tiempo hasta Demasiado tiempo, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a El tiempo de amasado



# No se presentan diferencias estadísticamente significativas cuando se evalúa la Formación de grumos al amasar

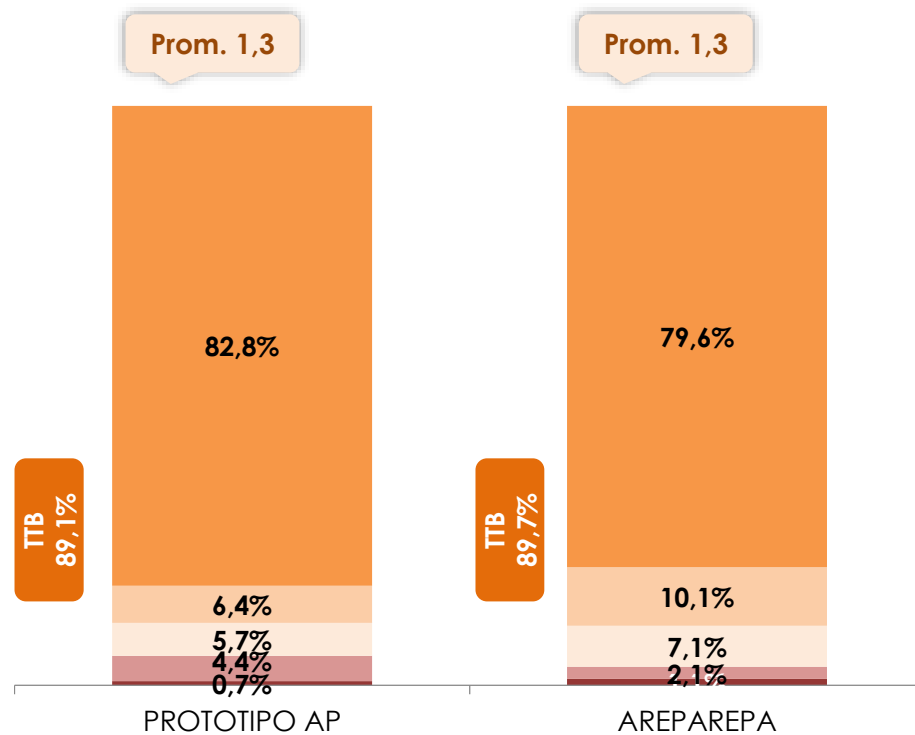
## Etapa 2 Amasado

① ●●● Formación de grumos al amasar ●●●

⊗ Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
No se forman grumos | se forman pocos grumos

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



- No se forma grumos
- Se forman pocos grumos
- Se forman algo de grumos
- Se forman grumos
- Se forman muchos grumos

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P31/P63. En una escala que va desde Sin formación de grumos hasta Se forman muchos grumos, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La formación de grumos al amasar

Br:240



# El Areparepa evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la cantidad de harina para hacer la masa

## Etapa 2 Amasado

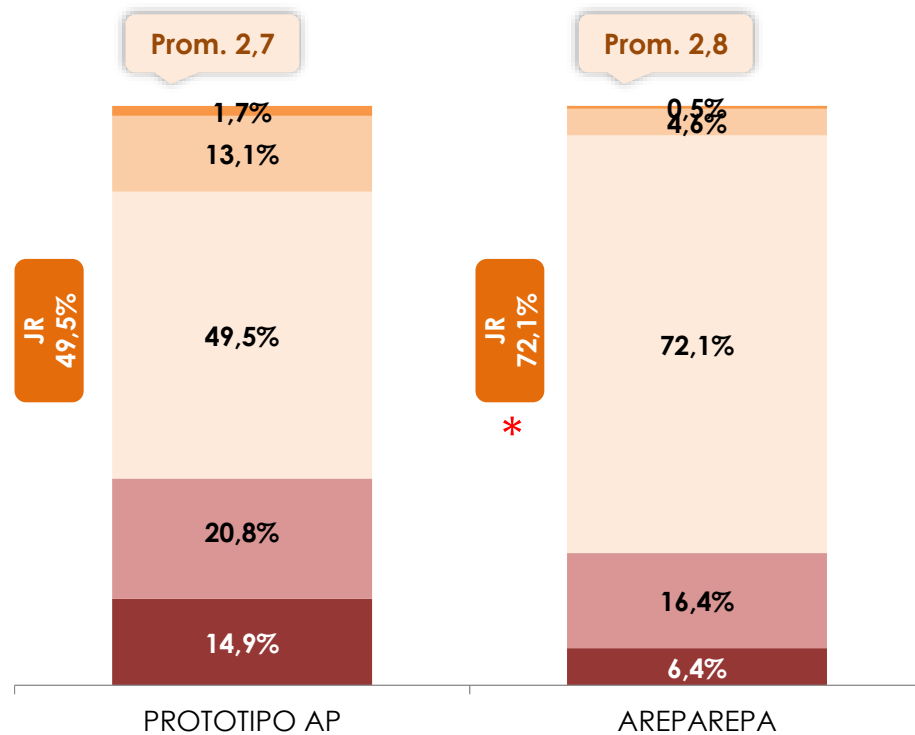
5

●●● Cantidad de harina para hacer la masa ●●●

X Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



- Demasiada harina para hacer la masa
- Mucha harina para hacer la masa
- La cantidad justa de harina
- Poca harina para hacer la masa
- Muy poca harina para hacer la masa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P32/P64. En una escala que va desde Muy poca harina para hacer la masa hasta Demasiada harina para hacer la masa, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La cantidad de HARINA para hacer la masa



# El Areparepa evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Cantidad de agua para hacer la masa

## Etapa 2 Amasado

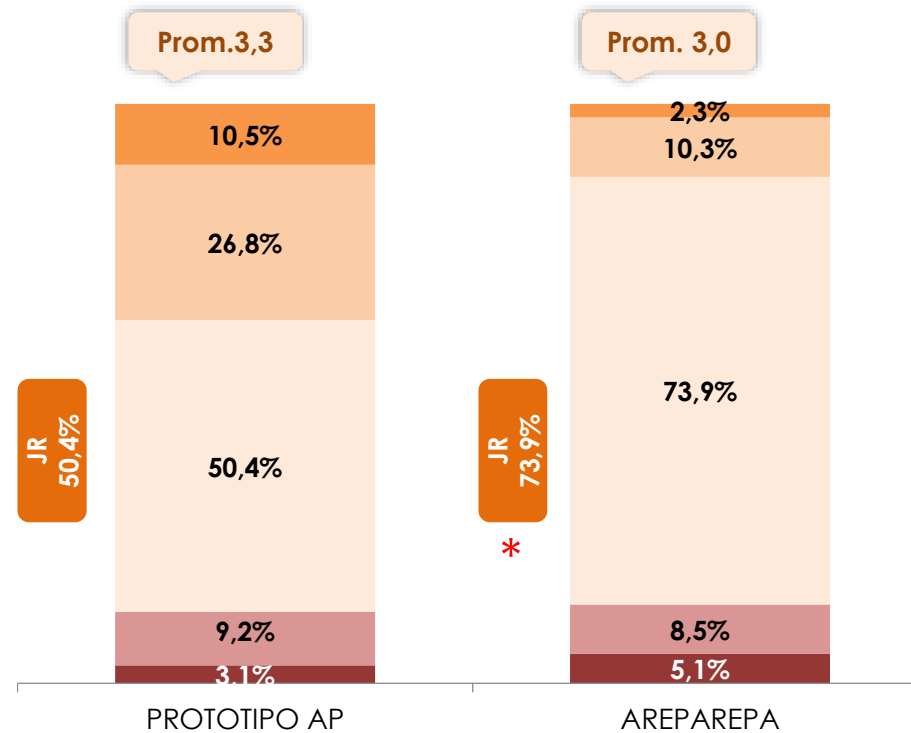
4 ●●●

Cantidad de agua para hacer la masa

●●● (X) Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



- Demasiada agua para hacer la masa
- Mucha agua para hacer la masa
- La cantidad justa de agua
- Poca agua para hacer la masa
- Muy poca agua para hacer la masa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P33/P65. En una escala que va desde Muy poca agua para hacer la masa hasta Demasiada agua para hacer la masa, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La cantidad de agua para hacer la masa



No se presentan diferencias significativas cuando se evalúa la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla

**Etapa 2**  
Amasado

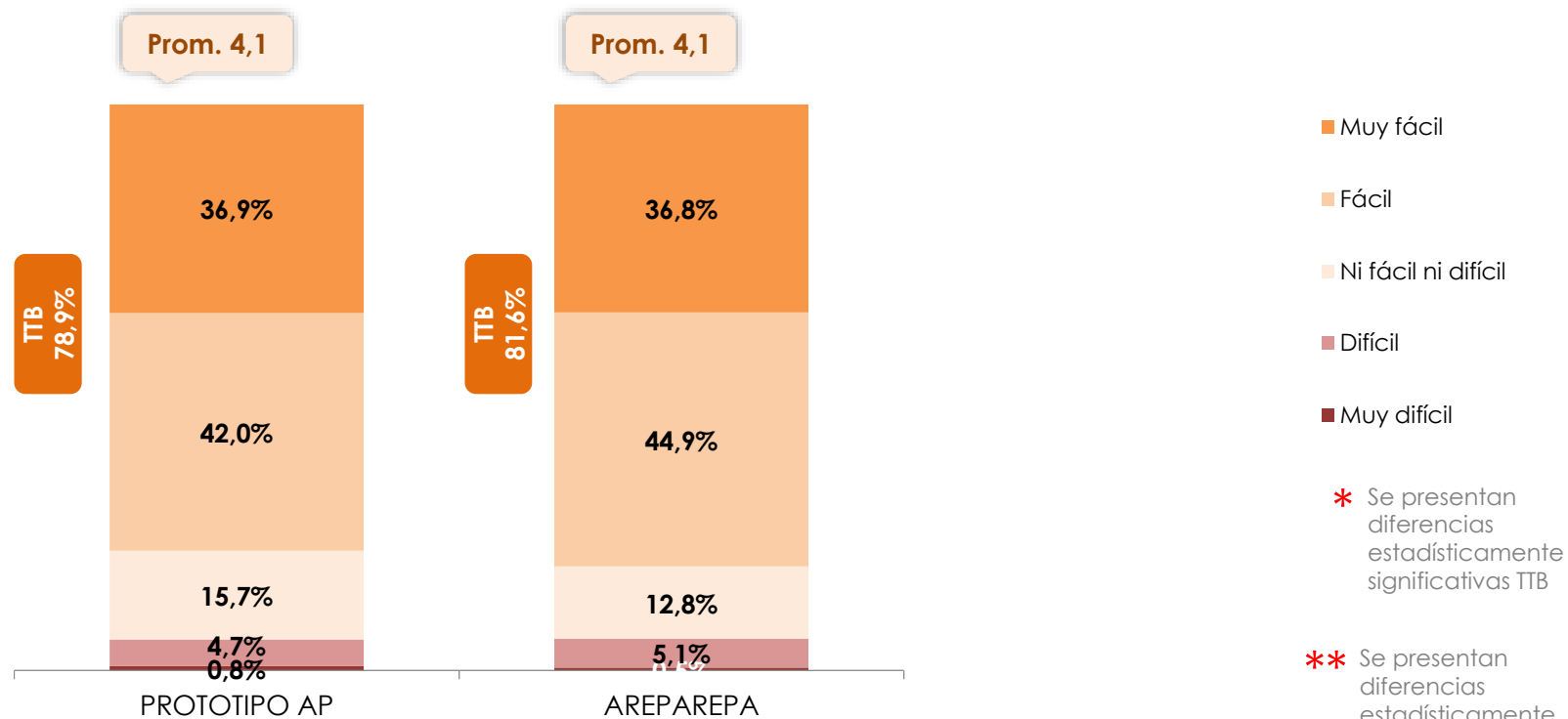
3

●●● Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla

●●● Ranking (en rojo los top)

TTB:  
Fácil | Muy fácil

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



Br:240

P34/P66. En una escala que va desde Muy fácil hasta Muy difícil, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La facilidad de integración / mezclado del agua y la harina al agregarla





Se prefiere el prototipo AP cuando se evalúa el proceso de amasado, principalmente por su textura suave y la facilidad de manejar/amasar

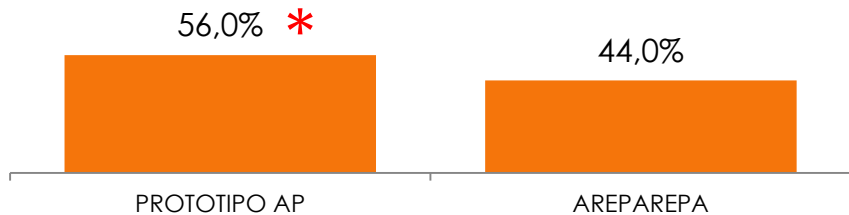
## Etapa 2 Amasado

### Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



●●● Razones de preferencia ●●●

	PROTOTIPO AP	AREPAREPA		
Top	La textura es suave	66,4%	Fácil de manejar / fácil de amasar	56,8%
	Fácil de manejar / fácil de amasar	45,2%	La textura es suave	46,3%
	No queda con grumos	19,4%	No queda con grumos	16,0%
	El color blanco	14,2%	Fácil de preparar	8,2%
	Por la consistencia	10,4%	Por la consistencia	6,7%
	Fácil de preparar	3,8%	Necesita poca agua	6,0%
	Es rendidora	2,5%	El color amarillo	5,6%
	Se puede mezclar con otros ingredientes	2,4%	Es rendidora	3,0%
	Necesita poca agua	2,1%	Es compacta	2,6%
	Queda blandita	1,4%	Se puede mezclar con otros ingredientes	2,2%
	El color amarillo	0,8%	Es más gruesa	1,2%
	Es una marca de buena calidad	0,8%	Menos tiempo para absorber el agua	1,0%
	Menos tiempo para absorber el agua	0,7%	El sabor es agradable	1,0%
	Es compacta	0,7%	El olor a maíz	0,9%
	El color es agradable	0,6%	Queda blandita	0,8%
	El sabor es agradable	0,6%	El color blanco	0,8%
		El color es agradable	0,7%	

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br:135

Br:105

P67. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P68. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: LA MASA DE HARINA**



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la apariencia en general.

**Etapa 3**  
La masa de harina

8

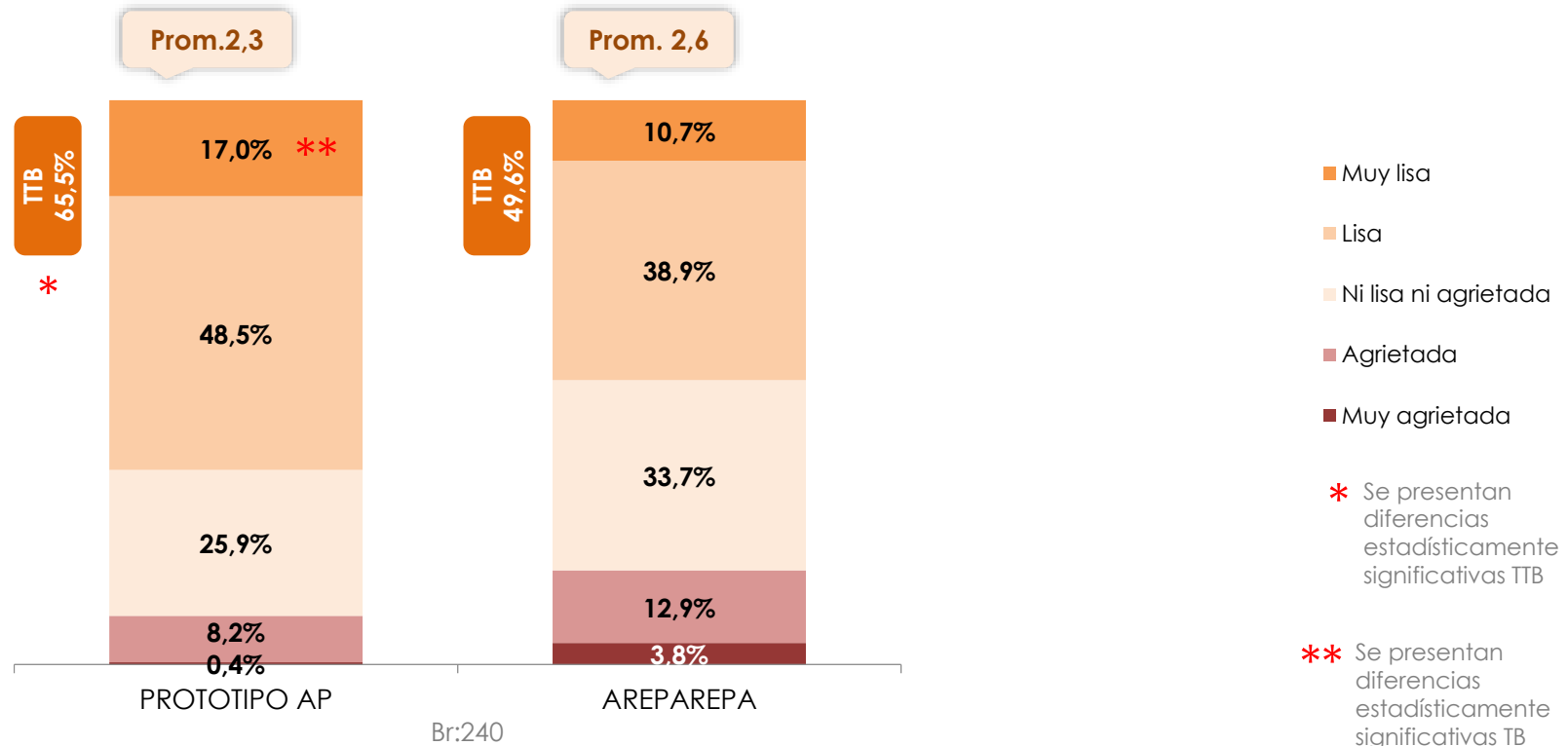
●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Lisa | Muy Lisa

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



P36/P69. En una escala que va desde Muy Lisa hasta Muy agrietada evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su APARIENCIA



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño en el TTB, cuando se evalúa el agrado del color.

### Etapa 3 La masa de harina

10



Agrado color

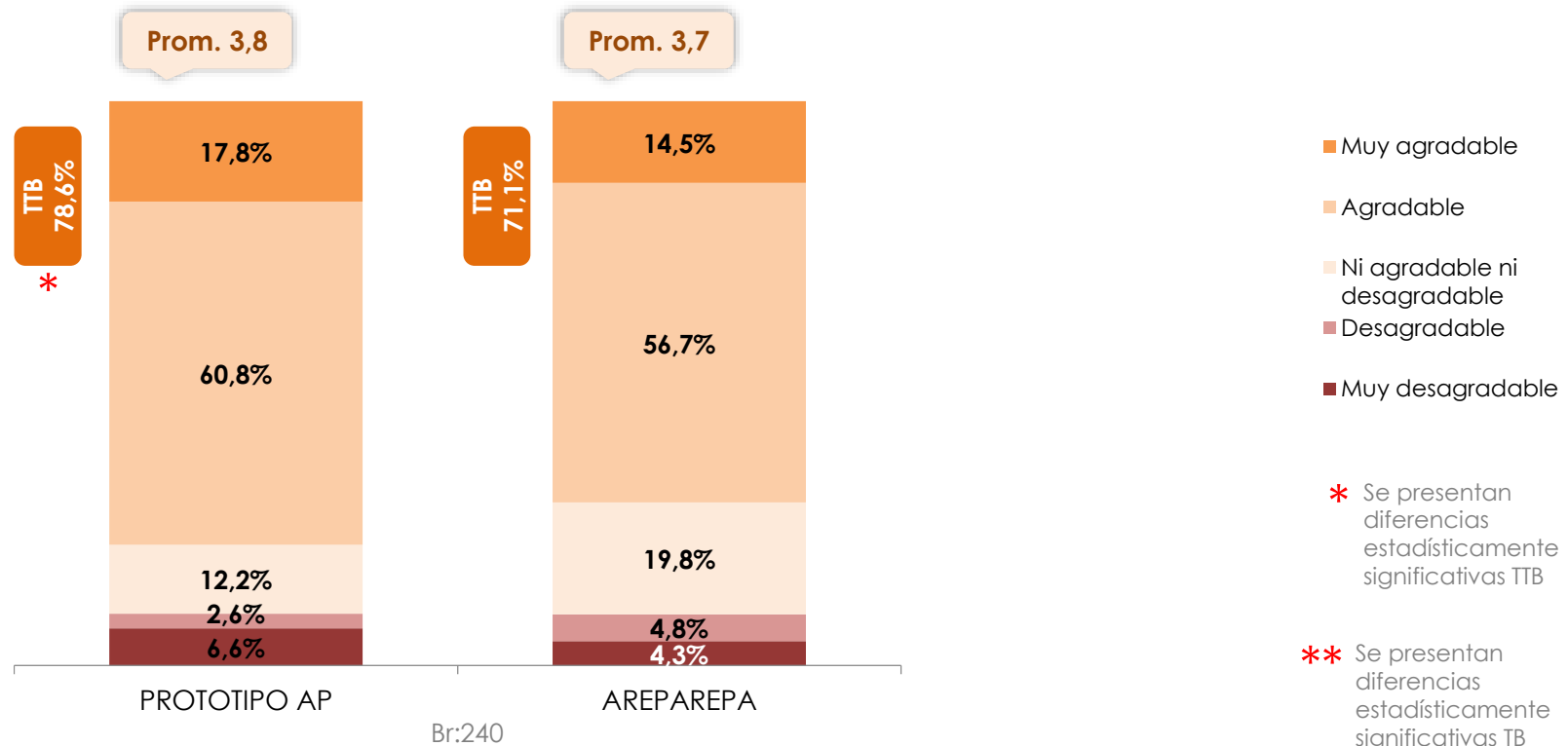


X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



P37/P70. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su COLOR



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la intensidad del color.

**Etapa 3**  
La masa de harina

11



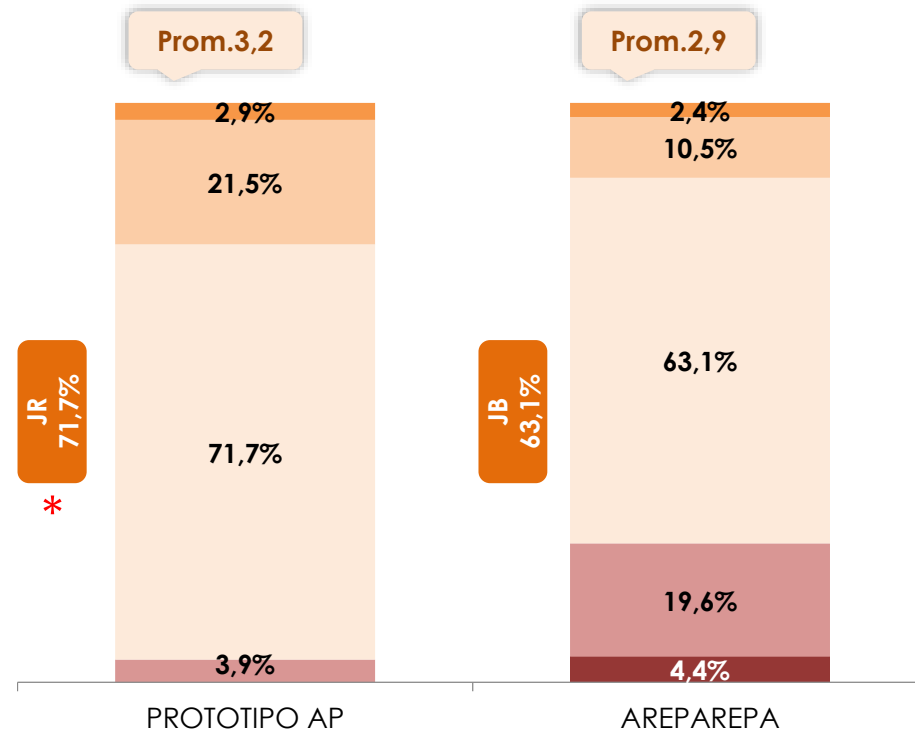
**Intensidad del color**



Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



- Muy claro para mi gusto
- Claro para mi gusto
- Justo como me gusta
- Oscuro para mi gusto
- Muy oscuro para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

**P38/P71.** En la siguiente escala que va desde Muy oscuro hasta Muy claro, evalúe la muestra de masa que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño en el TTB, cuando se evalúa el agrado del olor.

**Etapa 3**  
La masa de harina

5



**Agrado del Olor**

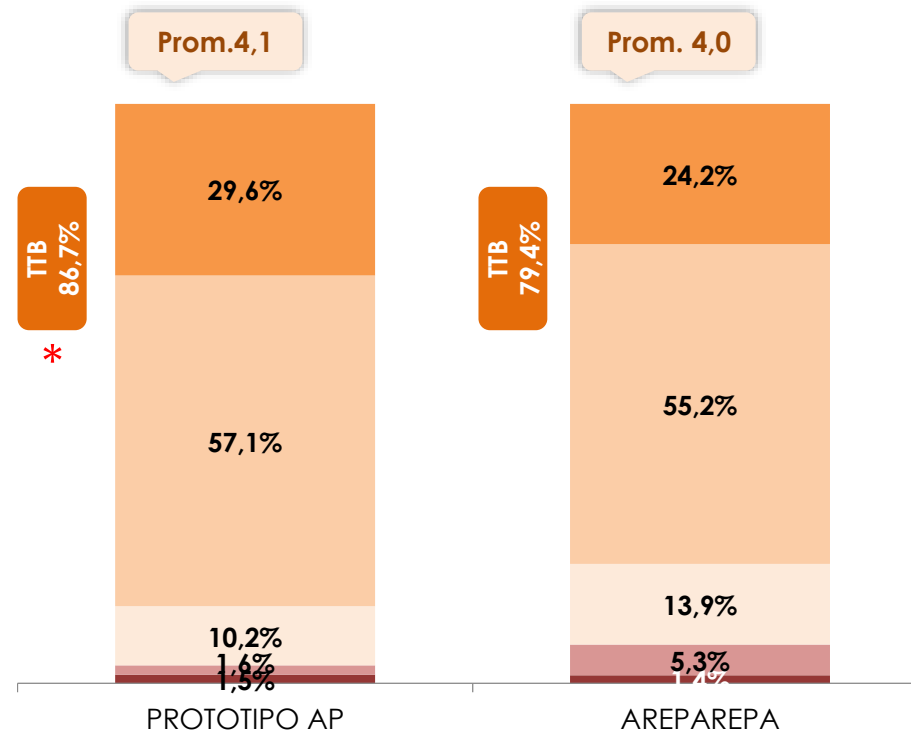


X

Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



Muy agradable

Agradable

Ni agradable ni desagradable

Desagradable

Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P39/P72. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy Desagradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto al Olor de la masa



No existen diferencias significativas entre los dos productos evaluados cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz.

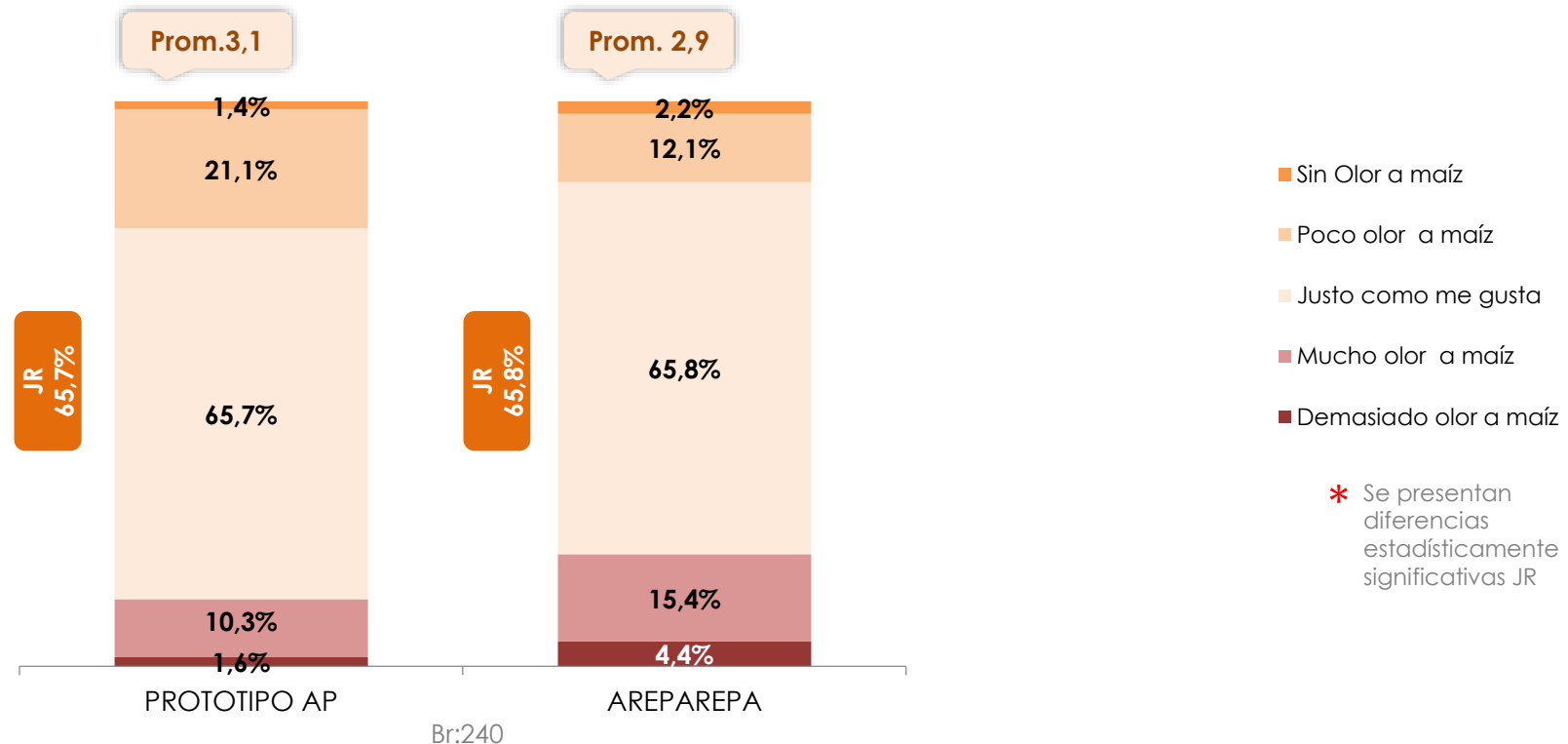
**Etapa 3**  
La masa de harina

⑨ ●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

ⓧ Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



P40/P73. En una escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a la Intensidad del olor a maíz





# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la suavidad

## Etapa 3 La masa de harina

2



Suavidad

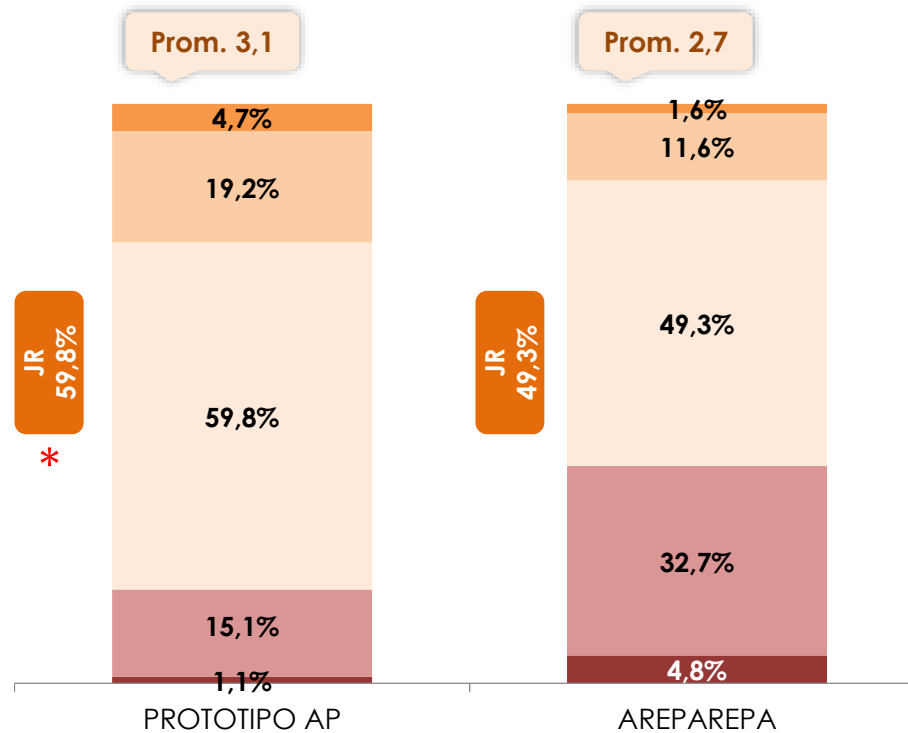


X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



- Muy suave para mi gusto
- Suave para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Dura para mi gusto
- Muy dura para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P41/P74. En una escala que va desde Muy dura para mi gusto hasta Muy suave para mi gusto, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su SUAVIDAD





# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Capacidad de mantenerse suave

## Etapa 3 La masa de harina

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

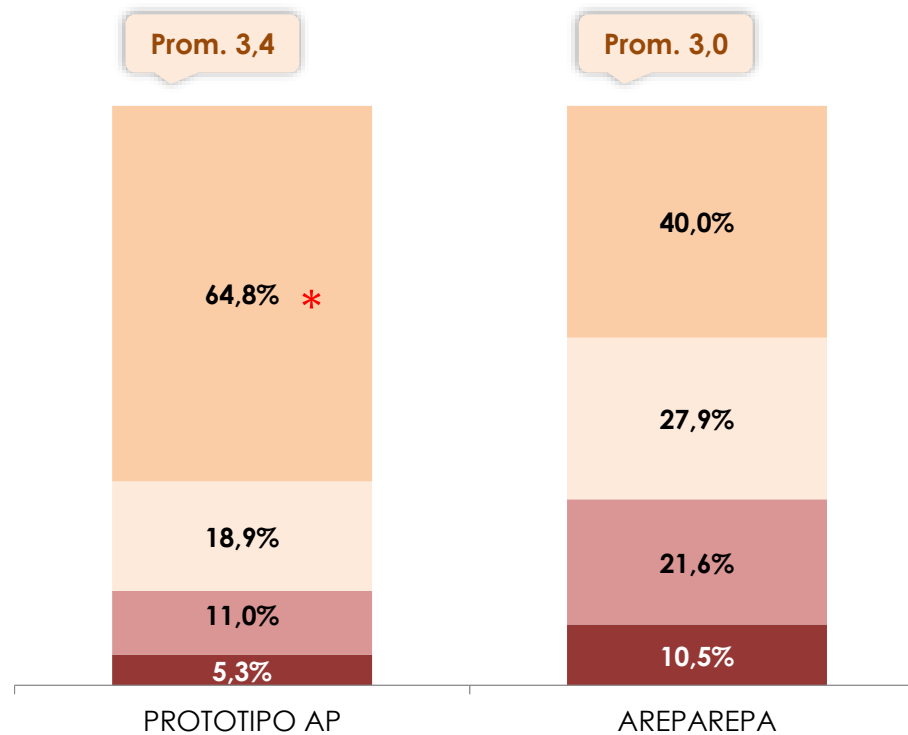
①



Capacidad de mantenerse suave



Ranking (en rojo los top)



- Se mantiene suave/ no se endurece
- Se mantiene un algo suave/ se endurece un poco
- Se mantiene poco suave/ se endurece
- No se mantiene suave/ Se endurece mucho

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 240

P41A/P74A. En una escala que va desde no se mantiene suave/se endurece mucho hasta se mantiene suave/no se endurece, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto AL NIVEL DE SUAVIDAD QUE MANTIENE



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la consistencia,

**Etapa 3**  
La masa de harina

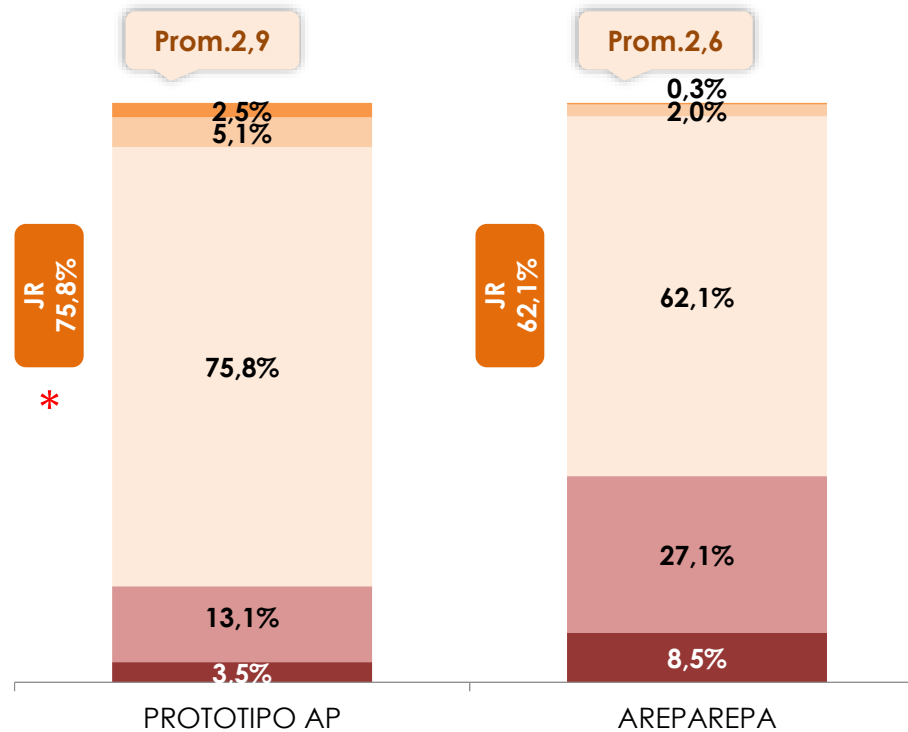
3 ●●●

**Consistencia**

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



JR  
75,8%  
\*

JR  
62,1%

- Demasiado aguada
- Muy aguada
- Justo Como me gusta
- Muy espesa
- Demasiado espesa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P42/P75. En una escala que va desde Demasiado espesa hasta Demasiado aguada, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su CONSISTENCIA



No existencia diferencias significativas entre los dos productos evaluados cuando se evalúa el rendimiento de la masa.

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

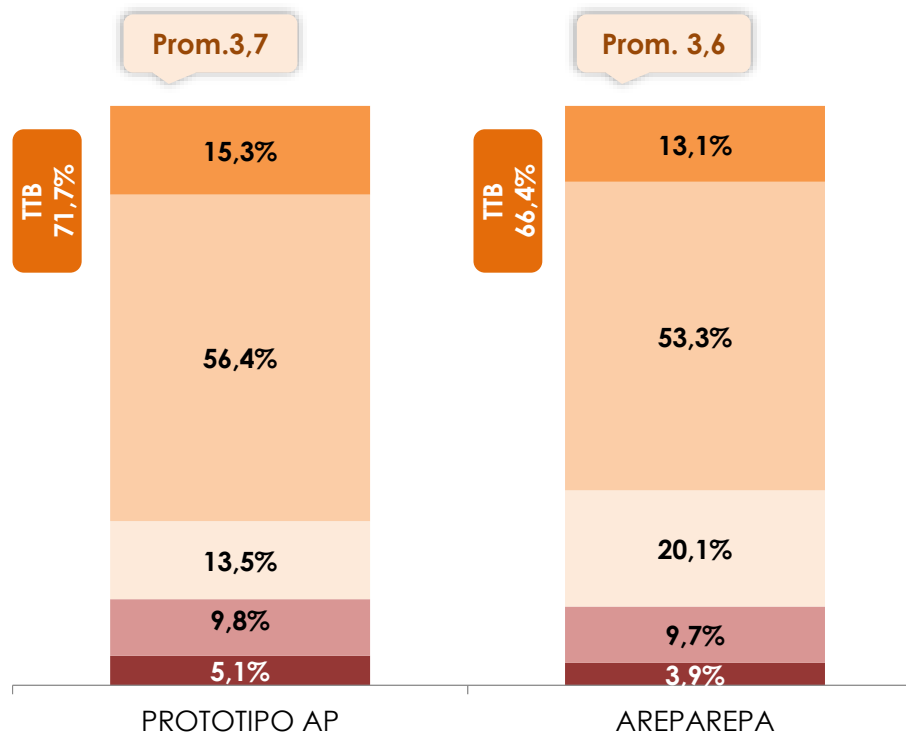
6

●●● Rendimiento de la masa ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Rinde | Rinde mucho



- Rinde Mucho
- Rinde
- No rinde ni no rinde
- Rinde poco
- No rinde

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 240

P43/P76. En una escala que va desde No rinde hasta Rinde demasiado, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto Rendimiento de la masa



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño en el TTB, cuando se evalúa el sabor de la masa

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

4



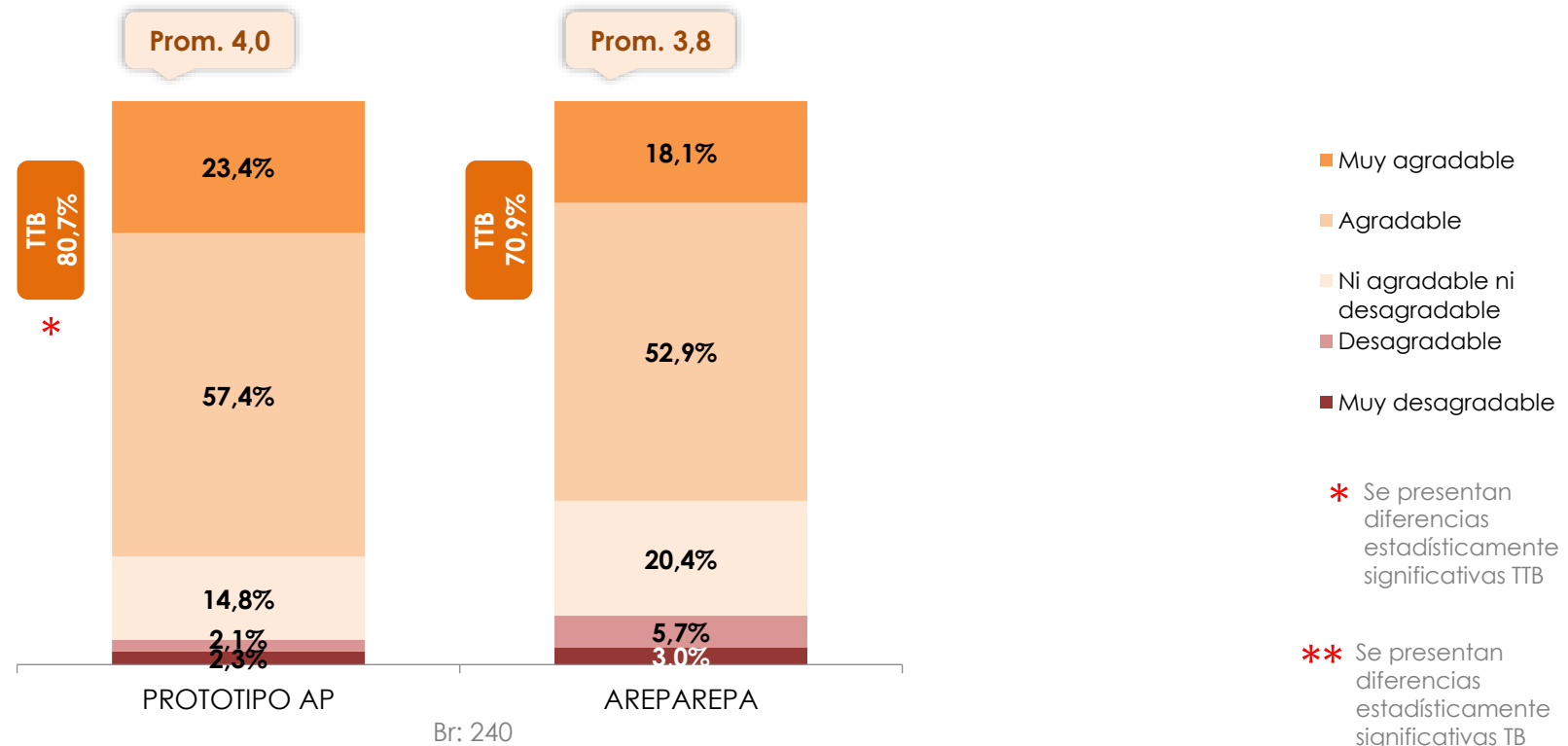
Sabor de la masa



X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P44/P77. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a el Sabor de la masa



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el sabor a maíz de la masa.

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

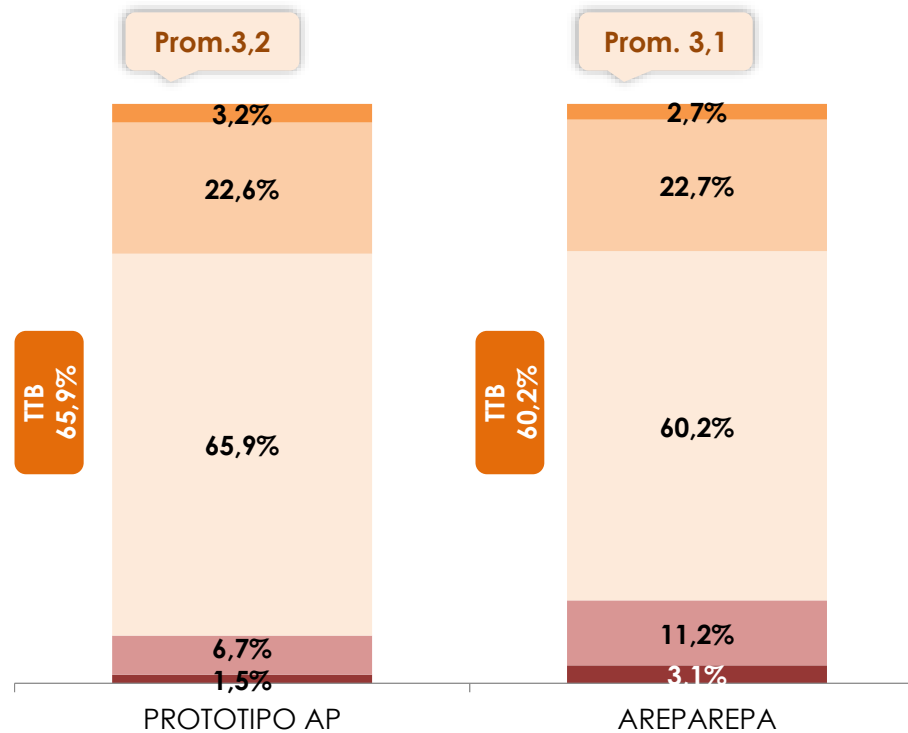
7

Sabor a maíz de la masa

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Sin sabor a maíz
- Poco sabor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho sabor a maíz
- Demasiado sabor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P45/P78. En una escala que va desde de Demasiado sabor a maíz hasta Sin sabor a maíz, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a el Sabor a maíz de la masa



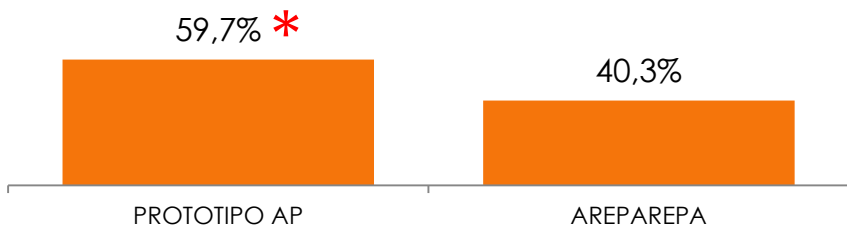
Se prefiere el Prototipo AP cuando se evalúa la preferencia de la masa, principalmente por su textura suave.

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

### Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

#### PROTOTIPO AP

Razón	Porcentaje
La textura es suave	68,7%
Tiene sabor a maíz	36,5%
Fácil de manejar / fácil de amasar	19,3%
El sabor es agradable	16,7%
Por la consistencia	8,5%
No queda con grumos	8,4%
El color blanco	7,6%
Es rendidora	4,7%
Queda blandita	0,8%
Apariencia natural	0,8%
Deja pocos puntos negros	0,8%
El color es agradable	0,7%
No se desbaratan las arepas	0,6%
El color amarillo	0,6%
Tiene buen aroma	0,6%

#### AREPAREPA

Razón	Porcentaje
La textura es suave	49,7%
Tiene sabor a maíz	46,6%
Fácil de manejar / fácil de amasar	22,4%
El sabor es agradable	17,8%
Por la consistencia	13,2%
Es rendidora	5,0%
El color amarillo	4,2%
No queda con grumos	3,3%
El olor a maíz	2,1%
Deja pocos puntos negros	1,8%
No se desbaratan las arepas	1,3%
El sabor a mantequilla	1,0%
El color blanco	0,9%

Br:145

Br:95

P80. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P81. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?

ADVANCED TECHNOLOGIES | ADVANCED METHODOLOGIES | ADVANCED TALENT | ADVANCED INNOVATIONS





*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 4: PRODUCTO FINAL (AREPA)**





# EL prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Facilidad para moldear la arepa

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

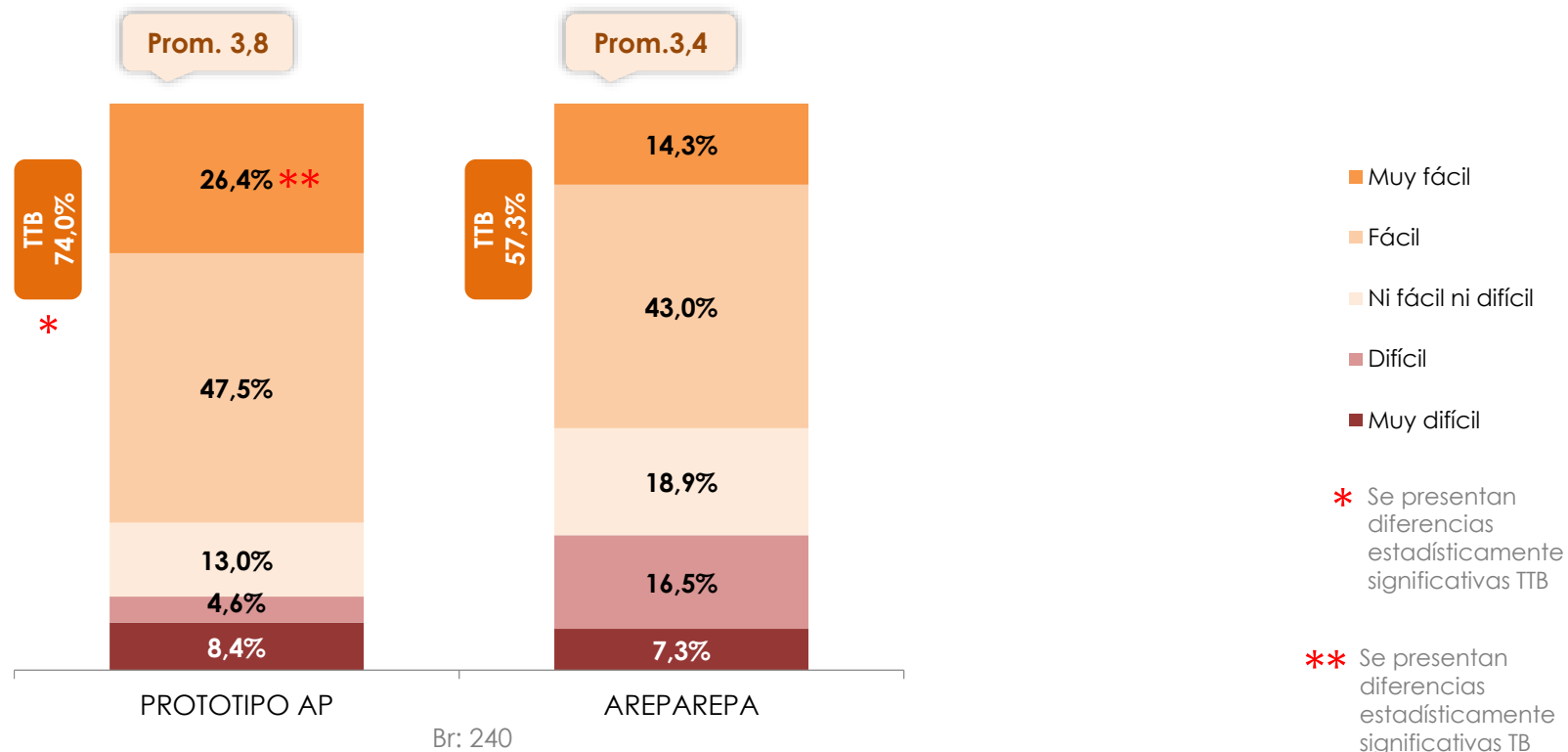
2

●●● Facilidad para moldear la arepa ●●●

X Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Fácil | Muy fácil

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)



P49/P83. En una escala que va desde Muy difícil hasta Muy fácil, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto la Facilidad para moldear la arepa





No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Tiempo de cocción de la arepa

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

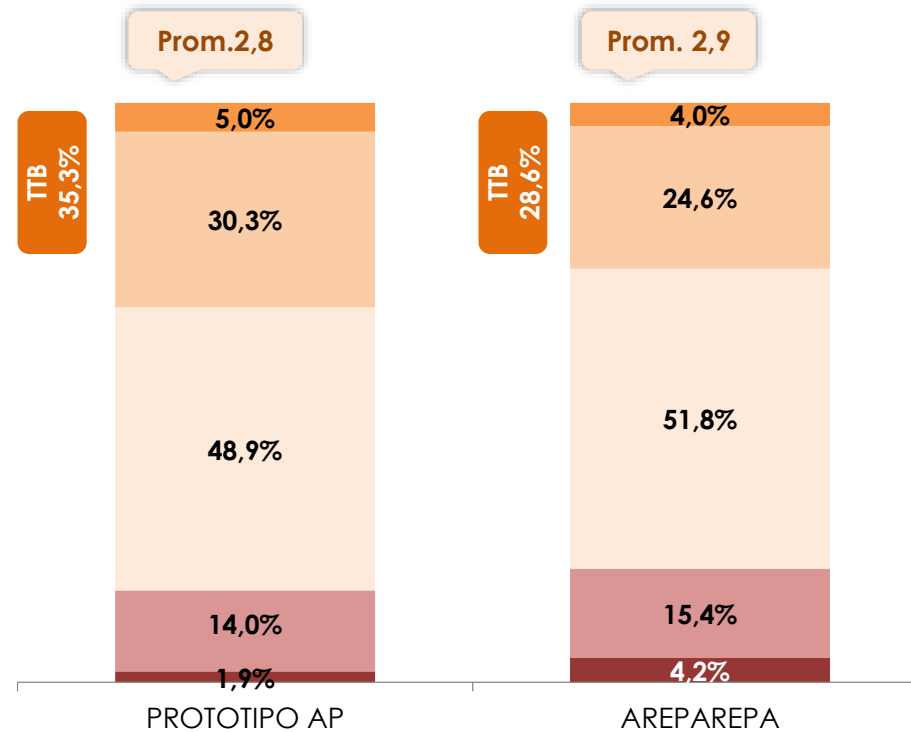
3

●●● Tiempo de cocción de la arepa ●●●

(X) Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Poco tiempo | Muy poco tiempo

**Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)**



- Muy poco tiempo
- Poco tiempo
- Ni poco tiempo ni mucho tiempo
- Mucho tiempo
- Demasiado tiempo

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

**P50/P84.** En una escala que va desde Muy poco tiempo hasta Demasiado tiempo, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto el Tiempo de cocción de la arepa



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Apariencia de la arepa

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

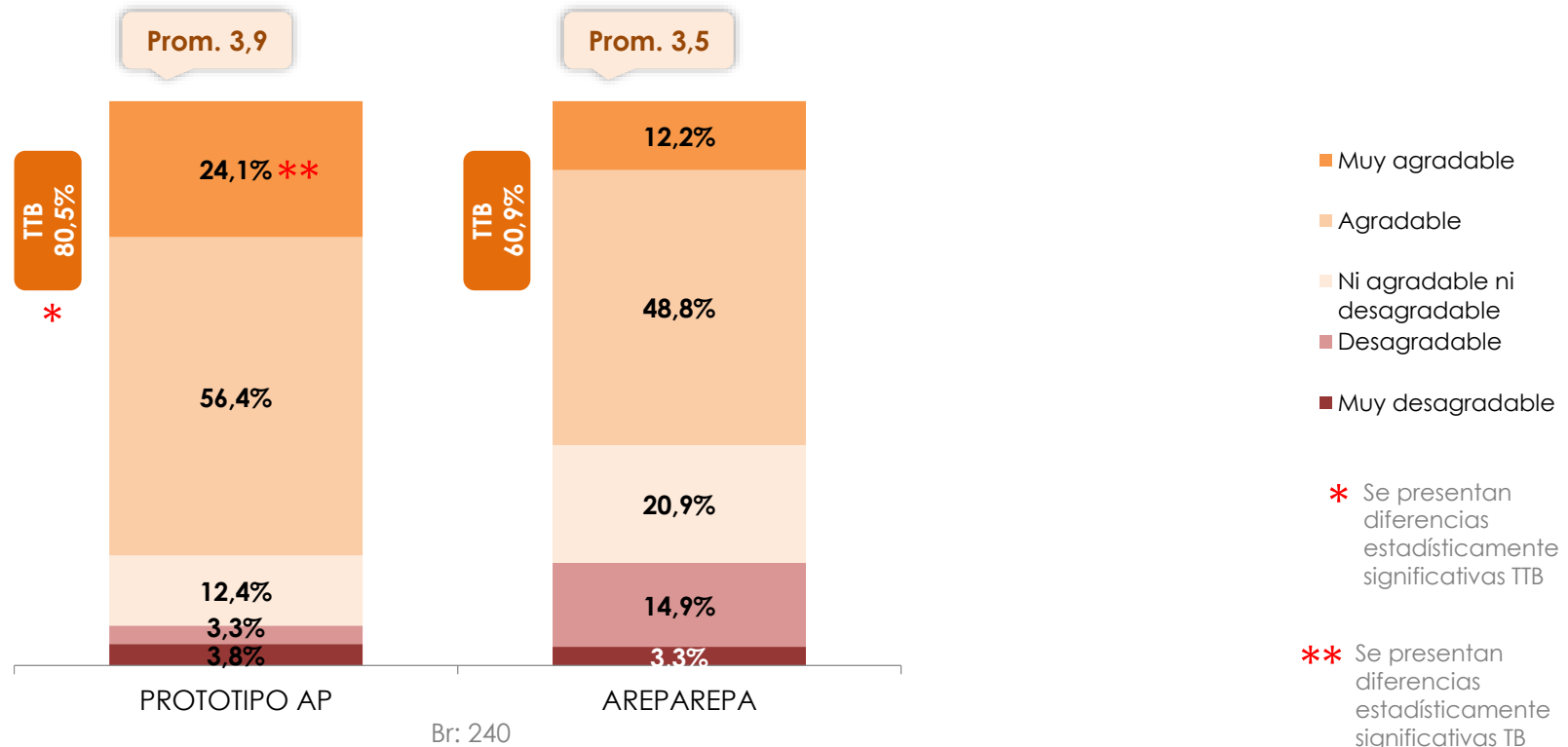
6

●●● Apariencia de la arepa ●●●



Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P51/P85. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la apariencia de la arepa



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el Color de la arepa cocida

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

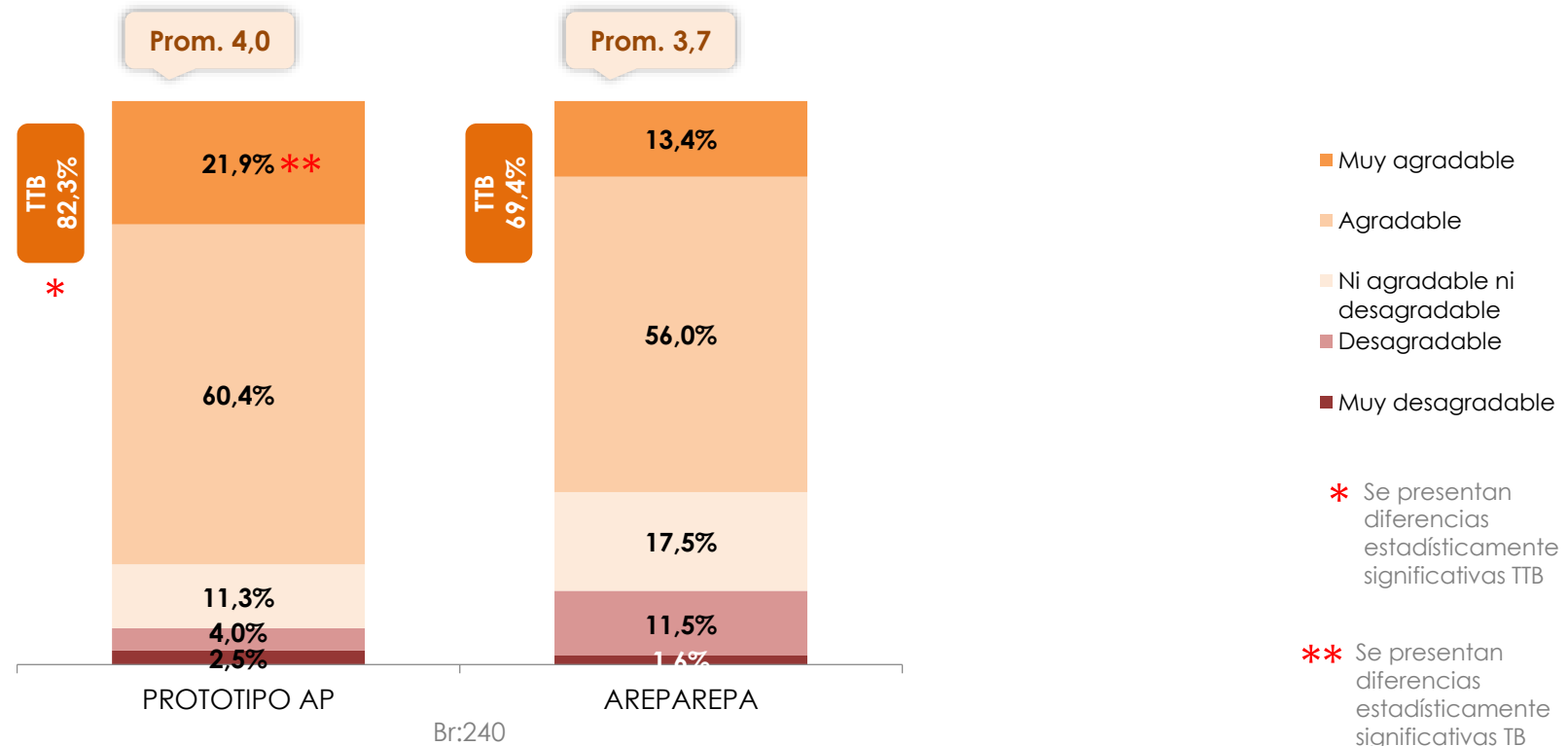
9

●●● Color de la arepa cocida ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



P52/P86. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el color de la arepa cocida



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Presencia de puntos negros en la arepa

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/IIa; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

12 ●●●

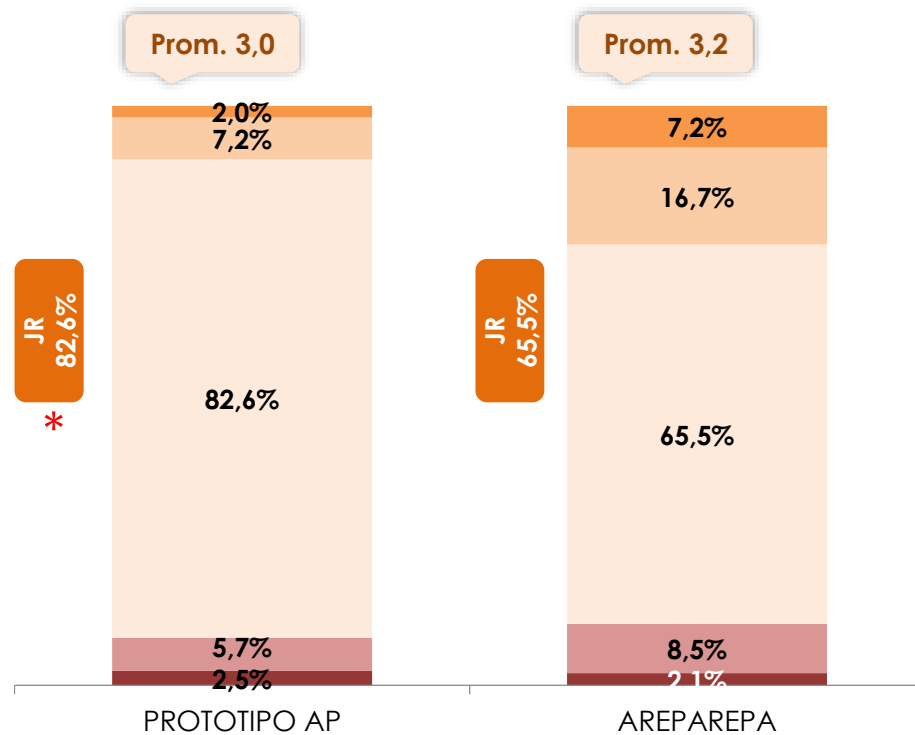
Presencia de puntos negros en la arepa

●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada para mi gusto
- Muchos para mi gusto
- Justo como me gusta
- Pocos para mi gusto
- Muy poco para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

**P53/P87.** En una escala que va desde Demasiada para mi gusto hasta Muy poco para mi gusto, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Presencia de puntos negros en la arepa



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa las Marcas de tostado /asado

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

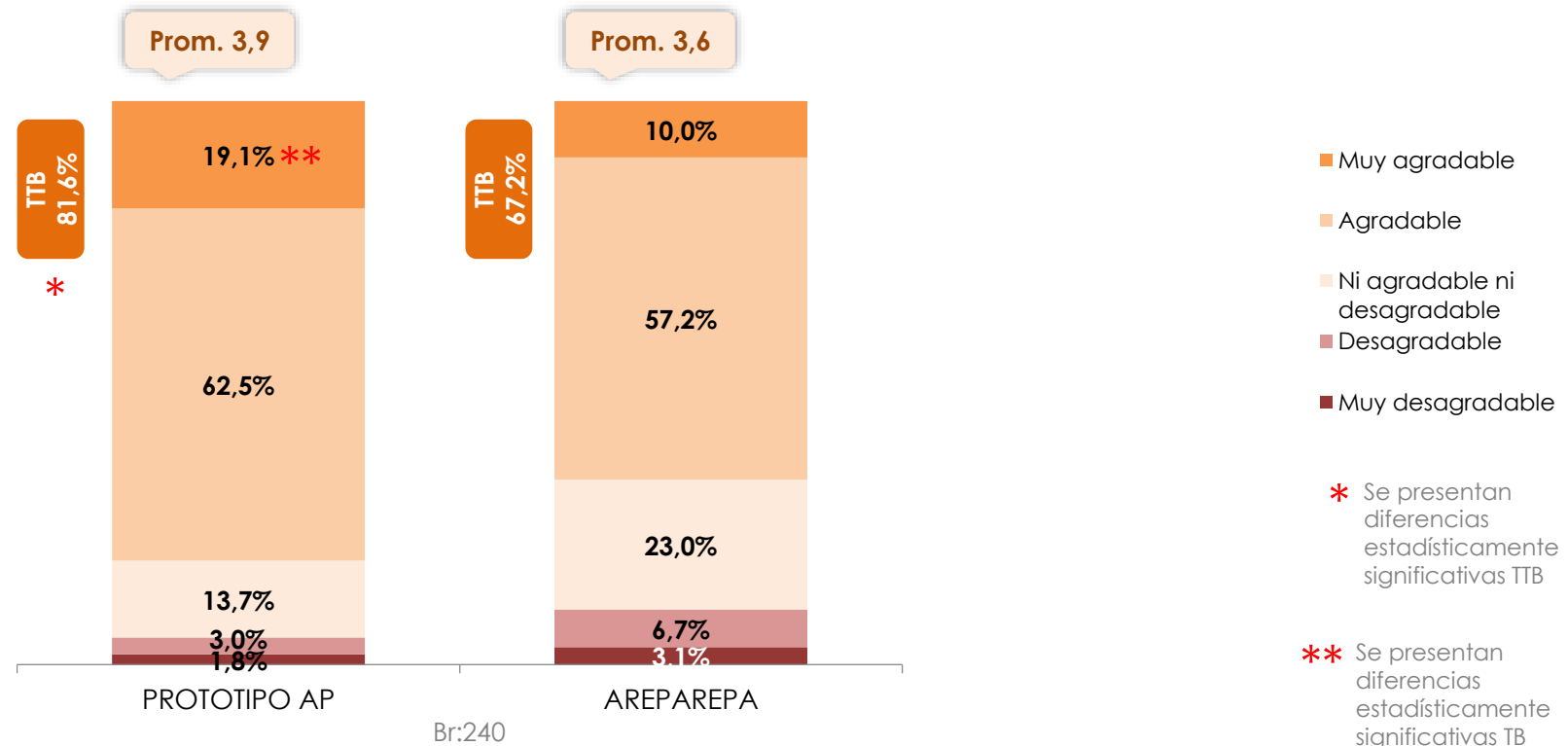
11

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P54/P88. En una escala que va desde Muy desagradable hasta muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a las Marcas de tostado /asado



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el Olor de la arepa cocida

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

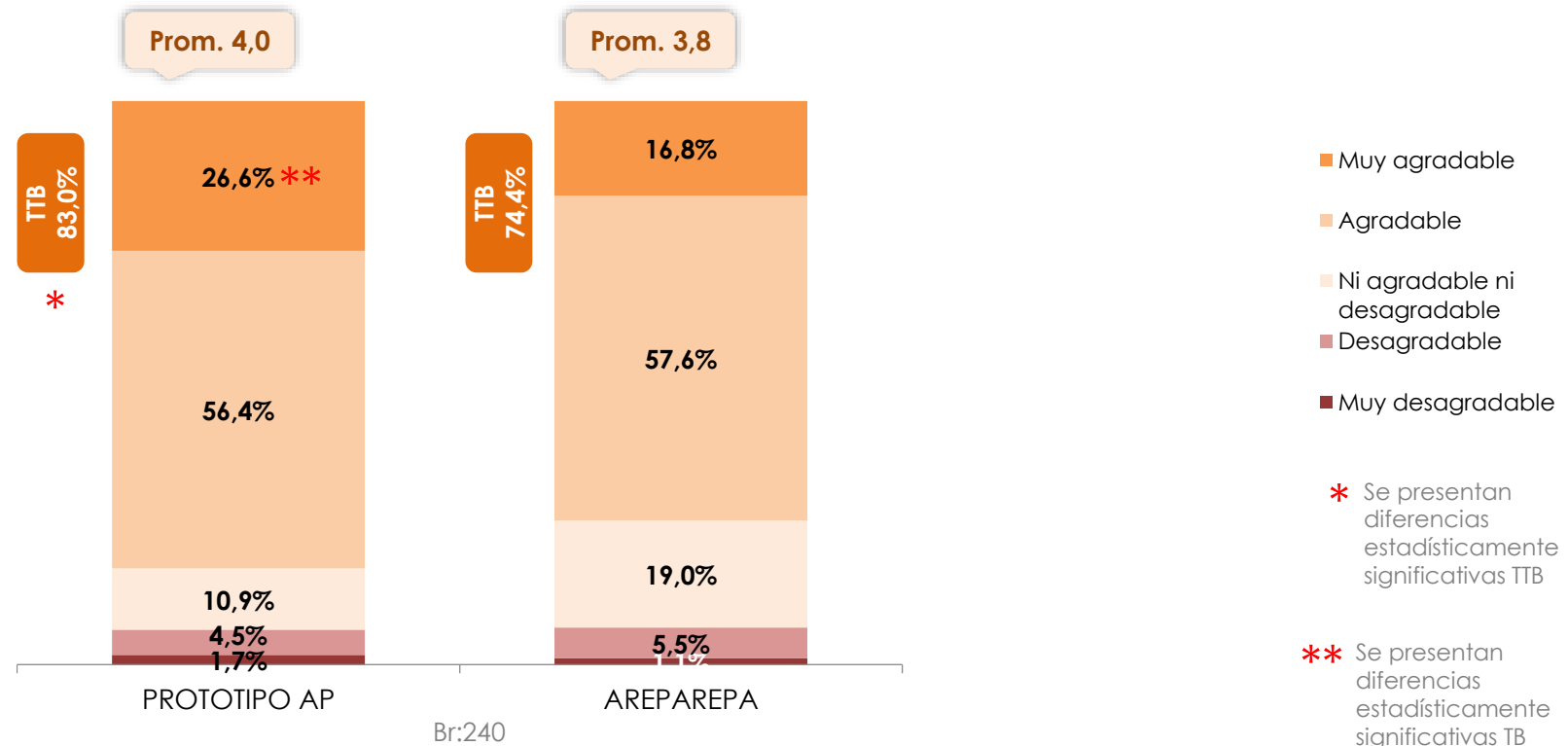
8

Olor de la arepa cocida

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



P55/P89. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el olor de la arepa cocida



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

10 ●●●

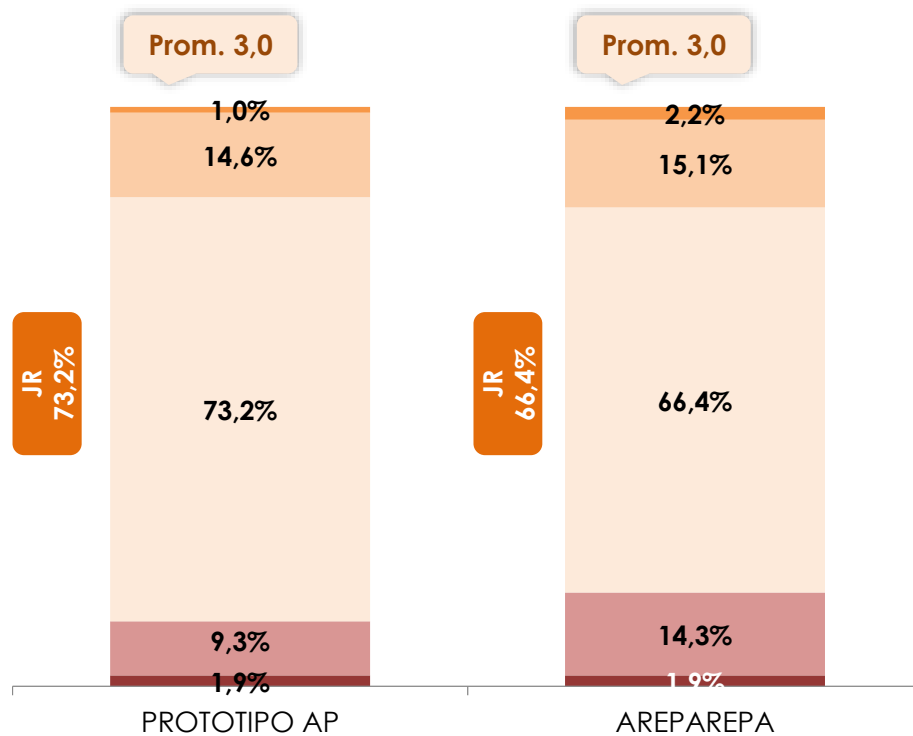
**Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida**

●●● X

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P56/P90. En una escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Suavidad de la arepa cocida

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

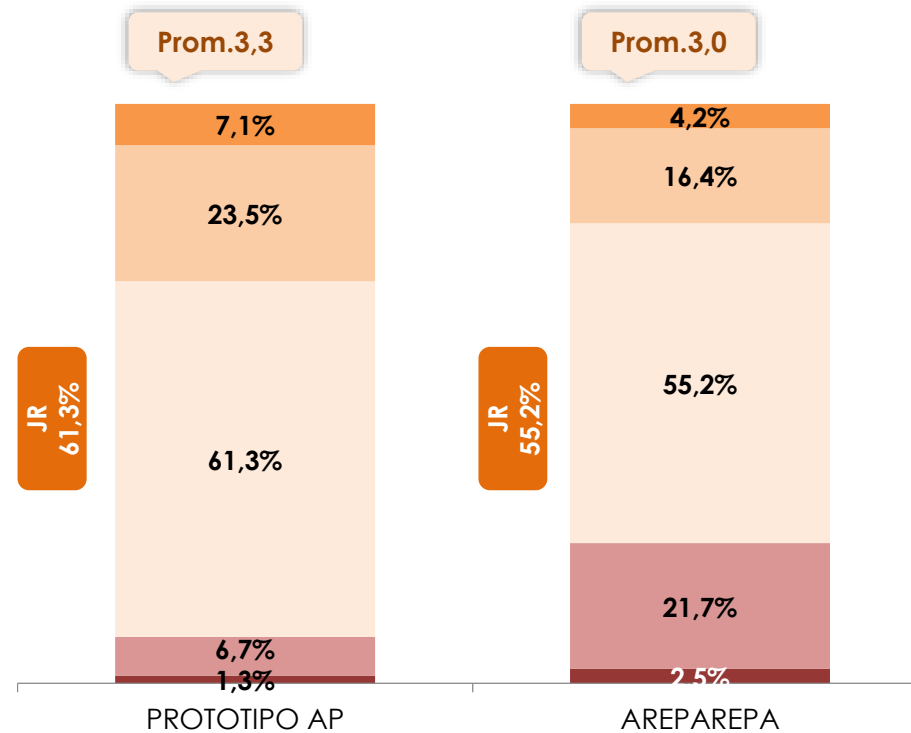


Suavidad de la arepa cocida



Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy suave para mi gusto
- Suave para mi gusto
- Justo como me gusta
- Dura para mi gusto
- Muy dura para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P57/P91. En una escala que va desde Muy suave para mi gusto hasta Muy dura para mi gusto, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Suavidad de la arepa cocida





# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Consistencia de la masa de la arepa cocida

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

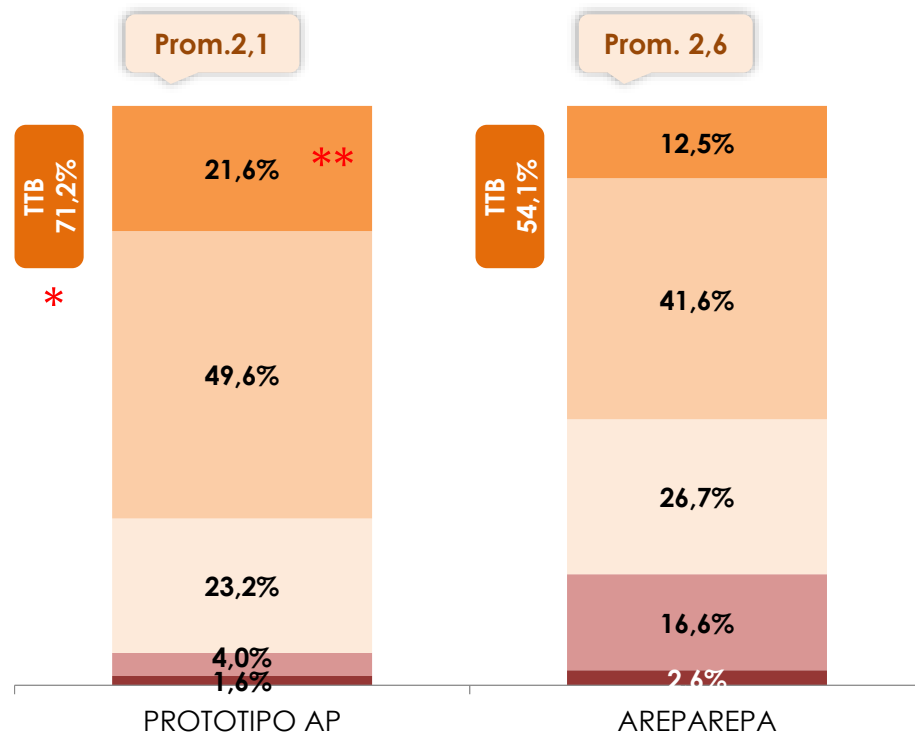
4

●●● Consistencia de la masa de la arepa cocida ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Homogénea | Muy homogénea



Br:240

- Muy homogénea
- Homogénea
- Ni homogénea ni grumosa
- Grumosa
- Muy grumosa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P58/P92. En una escala que va desde Muy Homogénea hasta Muy grumosa evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Consistencia de la masa de la arepa cocida



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el Sabor de la arepa cocida

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

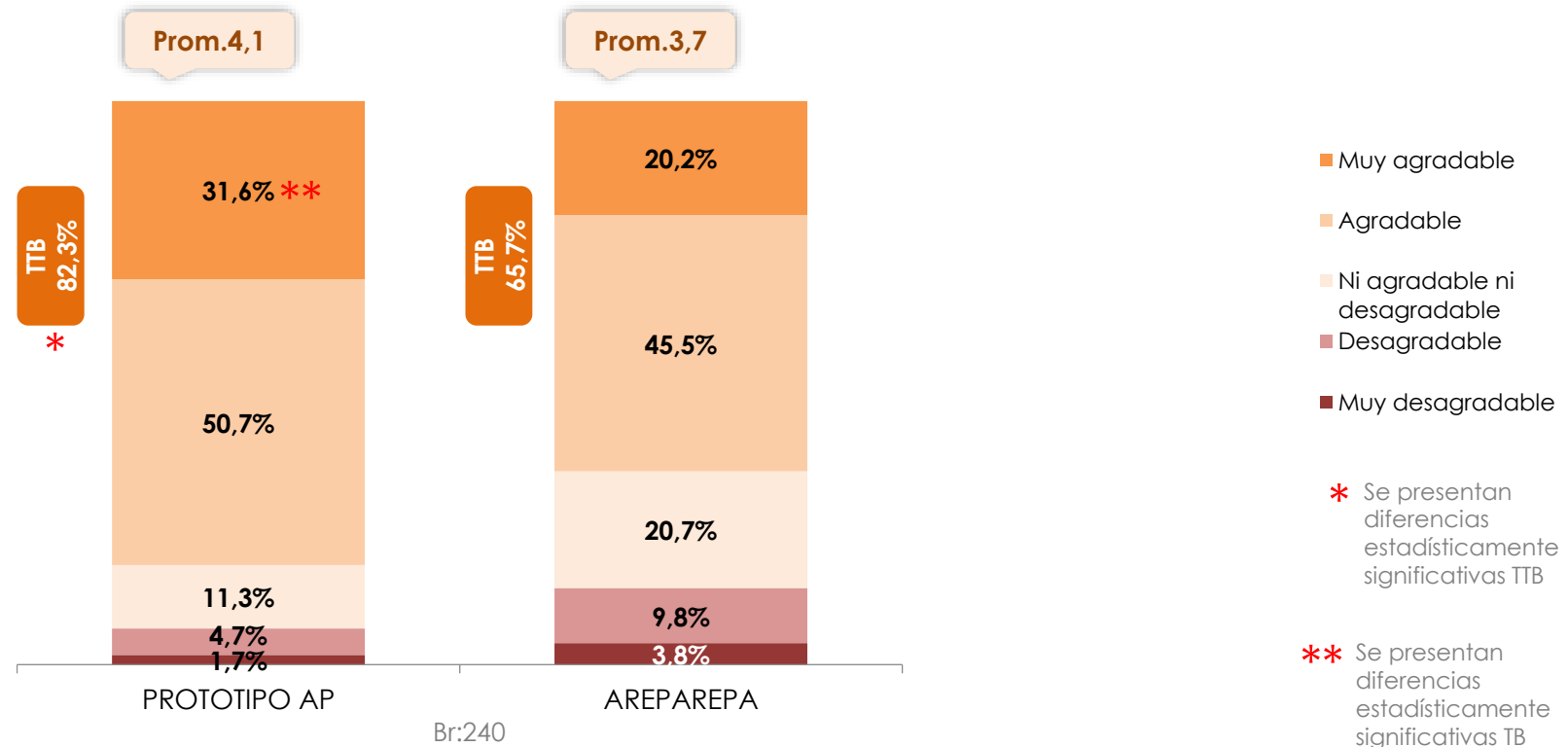
5

Sabor de la arepa cocida



Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



P59/P93. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el sabor de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

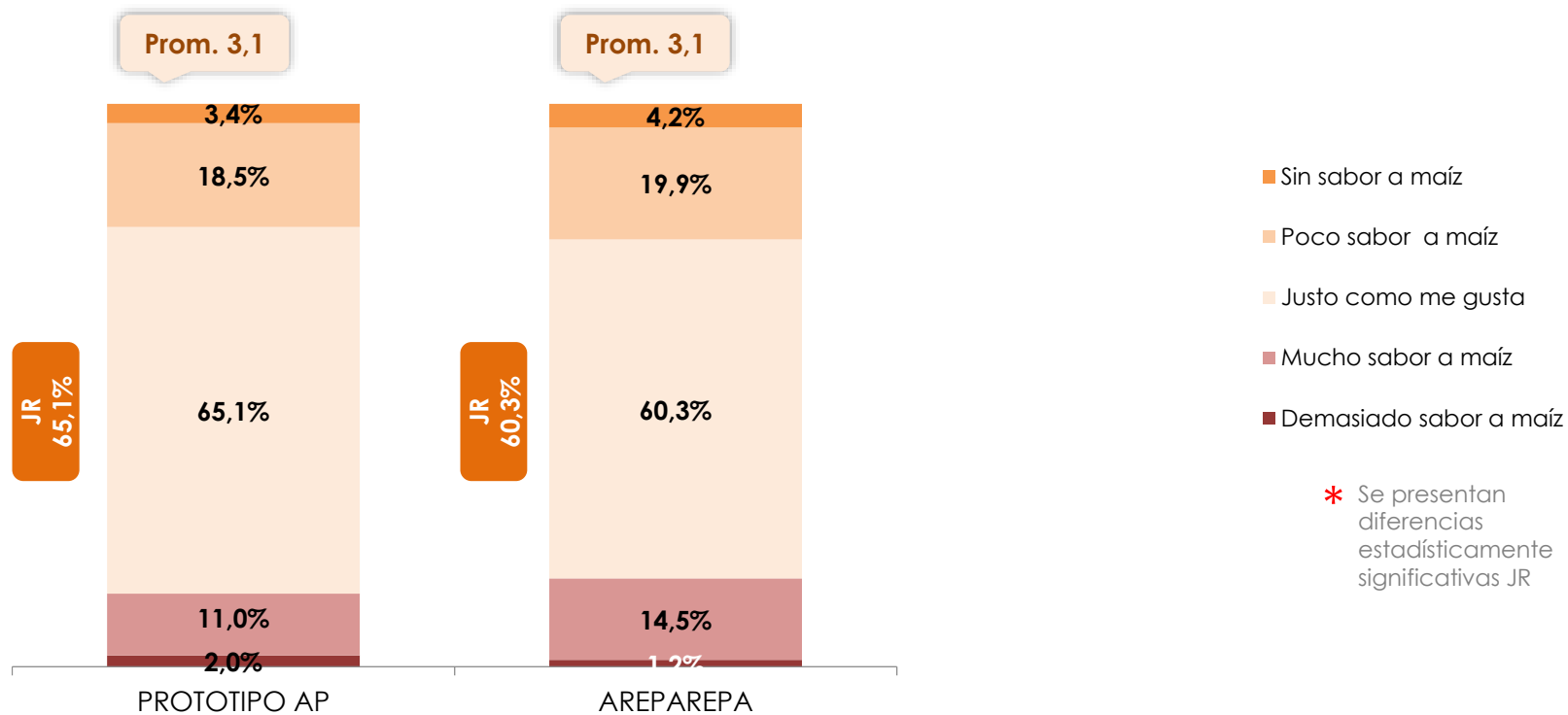
7

●●● Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

P60/P94. En una escala que va desde Sin sabor a maíz hasta Demasiado sabor a maíz, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

Br:240



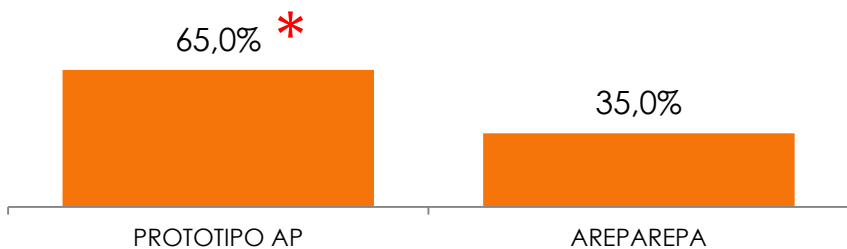
Se prefiere el prototipo AP cuando se evalúa el producto final, principalmente por su textura suave.

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

## Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

### PROTOTIPO AP

Top ↑

La textura es suave	77,0%
Tiene sabor a maíz	37,0%
Por la consistencia	14,1%
El sabor es agradable	12,5%
Fácil de manejar / fácil de amasar	11,0%
El color blanco	8,8%
Quedan crocantes	8,1%
Deja pocos puntos negros	4,6%
Queda blandita	2,9%
El color es agradable	2,2%
Fácil de preparar	1,8%
El color amarillo	1,6%
Apariencia natural	1,5%
El olor a maíz	0,8%
No se desbaratan las arepas	0,7%
Es delgada / no es gruesa	0,6%
El sabor a mantequilla	0,6%
Necesita poca agua	0,5%

Br:158

### AREPAREPA

↑

La textura es suave	55,2%
Tiene sabor a maíz	53,0%
Fácil de manejar / fácil de amasar	18,6%
El sabor es agradable	14,0%
Quedan crocantes	13,0%
Por la consistencia	6,9%
El color amarillo	6,4%
Deja pocos puntos negros	5,3%
Fácil de preparar	4,7%
Es rendidora	2,4%
Necesita poca agua	2,3%
El color es agradable	1,5%
No se desbaratan las arepas	1,1%
El color blanco	1,1%

Br:82

P95. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P81. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?





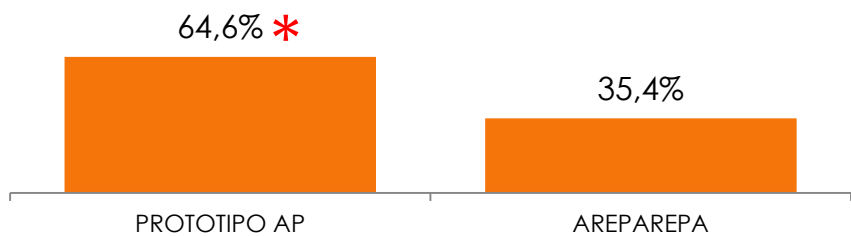
Una vez evaluadas todas las etapas de la prueba de producto, se prefiere el prototipo AP principalmente por su textura suave.

## Preferencia general

TOTAL

Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



●●● Razones de preferencia ●●●

### PROTOTIPO AP

Top

La textura es suave	68,1%
Fácil de manejar / fácil de amasar	49,8%
Tiene sabor a maíz	27,5%
Fácil de preparar	14,7%
El color blanco	11,8%
No queda con grumos	11,8%
Deja pocos puntos negros	11,7%
Es rendidora	6,4%
Por la consistencia	5,2%
Quedan crocantes	4,3%
El olor a maíz	2,8%
El color amarillo	2,6%
El sabor es agradable	2,2%
Queda blandita	2,1%
Tiene más puntos negros	1,2%
No se desbaratan las arepas	0,8%
Es un sabor natural	0,7%
Tiene buen aroma	0,6%

### AREPAREPA

La textura es suave	58,3%
Fácil de manejar / fácil de amasar	50,5%
Tiene sabor a maíz	39,3%
Fácil de preparar	18,4%
Quedan crocantes	11,3%
Es rendidora	11,2%
No queda con grumos	11,2%
El color amarillo	10,1%
Deja pocos puntos negros	8,2%
Tiene más puntos negros	3,2%
El sabor es agradable	2,6%
El olor a maíz	2,3%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 157

Br: 83

P97. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P98. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?

ADVANCED TECHNOLOGIES | ADVANCED METHODOLOGIES | ADVANCED TALENT | ADVANCED INNOVATIONS









# Hábitos de uso y compra de productos arepas listas

Grupo 2: (B/lla; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

TOTAL

Base: 240

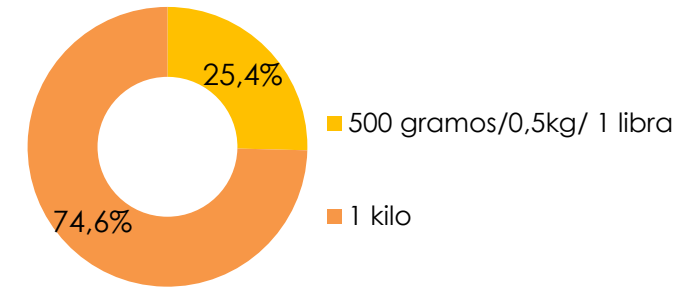
## Frecuencia de compra

Todos los días	13,1%
6 veces por semana	0,8%
5 veces por semana	0,8%
4 veces por semana	1,2%
3 veces por semana	3,2%
2 veces por semana	2,3%
1 vez por semana	22,6%
Una vez cada 15 días	56,0%

## Unidades habitualmente comprados

Prom: 4,2

## Presentación habitualmente comprados



## Volumen de compra mensual

Prom: 16,552 KG

## Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 7,8  
A la semana

F9. ¿Con qué frecuencia compra usted, usualmente Harina precocida de maíz? / F10. ¿Cuántas unidades compra de Harina precocida de maíz, cada vez que compra/ F11. ¿En qué presentación compra? /F12. Cálculo del volumen de compra mensual F13.¿Cuántas veces a la semana utiliza usted la harina de maíz?



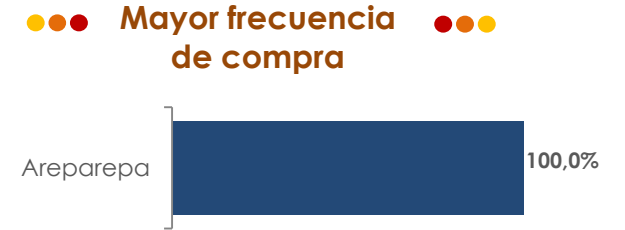
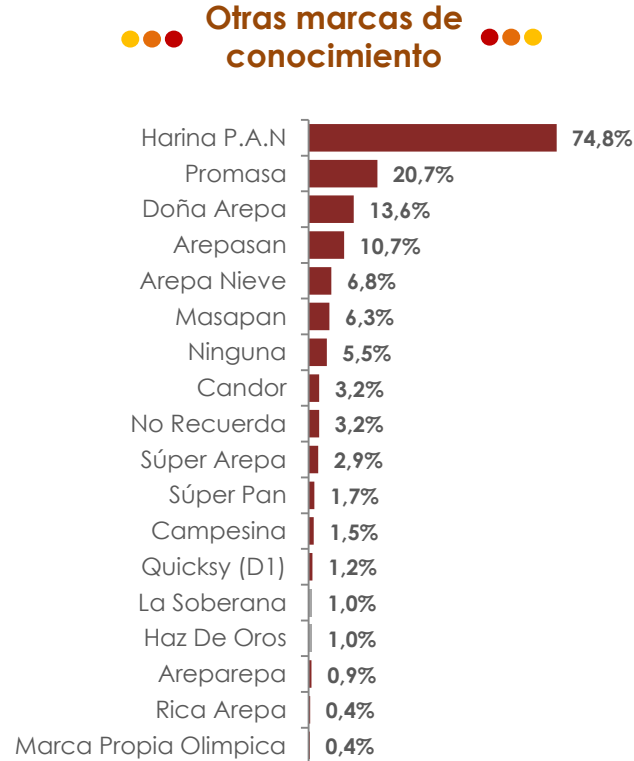
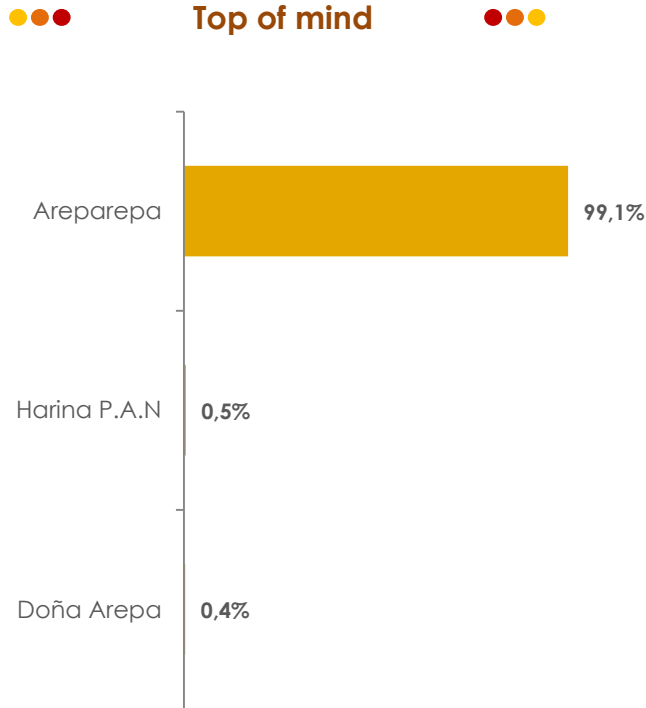


# Marcas que COMPRA

## Grupo 2: (B/Ila; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

TOTAL

Base: 240



**F8C.** ¿Cuál es la PRIMERA MARCA de harina precocida de maíz que se le viene a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / **F8D.** ¿Qué otras marcas de harinas precocida de maíz se le vienen a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / **F8E.** De las marcas que conoce de harinas precocida de maíz ¿Cuál es la que más compra?



## Marca preferida

Grupo 2: (B/lla; vs Areparepa; en usuarias areparepa)

TOTAL

●●● Razones para ser la marca favorita ●●●  
Areparepa



La textura es suave	<b>55,5%</b>
El sabor es agradable	<b>26,8%</b>
Fácil de manejar / fácil de amasar	<b>15,4%</b>
Es económica	<b>11,9%</b>
Fácil de preparar	<b>11,0%</b>
Es rendidora	<b>10,1%</b>
Es una marca tradicional	<b>8,6%</b>
Tiene sabor a maíz	<b>7,8%</b>
Es una marca de buena calidad	<b>4,5%</b>
Por la consistencia	<b>4,1%</b>

Top ↑

P5. ¿Por qué razón la ENC: MENCIONE MARCA DE F&F es su marca preferida?



*Alimentos Polar*

# PROTOTIPO AP VS AREPASAN



# Importancia en cada etapa- Prototipo AP vs Arepasan

Base:

Total

## Etapa 1

## Etapa 2

## Etapa 3

## Etapa 4

### Harina

### Amasado

### La masa

### Producto final

Más importante ↑  
↓ Menos importante

Top

1	Que la textura de la harina sea la justa	16%
2	Que la harina de maíz tenga un olor agradable	15%
3	Que la apariencia general de la harina de maíz sea agradable	14%
4	Que la harina de maíz tenga un color agradable	13%
5	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	13%
6	Que el grosor del molido de la harina sea justo	11%
7	Que la intensidad del color sea la justa	10%
8	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa	8%

1	Que no se formen grumos al amasar	20%
2	Que la integración / mezclado del agua y la harina sea fácil	19%
3	Que el amasado de la harina sea fácil	18%
4	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa	15%
5	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa	14%
6	Que el tiempo de amasado sea el justo	13%

1	Que la masa se mantenga suave	12%
2	Que el sabor de la masa sea agradable	11%
3	Que la suavidad de la masa sea la justa	10%
4	Que la consistencia de la masa sea la justa	10%
5	Que el olor de la masa sea agradable	9%
6	Que la intensidad del sabor a maíz sea la justa	9%
7	Que la masa tenga un color agradable	9%
8	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	8%
9	Que la masa rinda demasiado	8%
10	La apariencia de la masa	8%
11	Que la intensidad del color sea la justa	6%

1	Que moldear las arepas sea fácil	11%
2	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa	10%
3	Que el sabor de la arepa cocida sea justo	9%
4	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable	9%
5	Que el tiempo de cocción de la arepa sea justo	9%
6	Que la apariencia de la arepa sea agradable	8%
7	Que la intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa	8%
8	Que el olor de la arepa cocida sea justo	8%
9	Que el color de la arepa cocida sea agradable	8%
10	Que la intensidad de olor a maíz de la arepa cocida sea justa	8%
11	Que las marcas de tostado /asado sean justas	6%
12	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa	6%

→Para cuantificar el nivel de importancia u ordenamiento de cada atributo se le asignan la probabilidad como el inverso del orden asignado a cada atributo, es decir 1er lugar: Atributo 1 → la cuantificación es 1, 2do lugar: Atributo 2 → la cuantificación es 1/2, 3er lugar: Atributo 1 → la cuantificación es 1/3, etc. Una vez cuantificados los datos se procede a realizar la suma de las cuantificaciones para cada uno de los atributos medidos de forma general, estas sumas son llevadas a escalas de 0 a 100% para ser interpretadas de forma más fácil





*Alimentos Polar*

**RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO**  
**ETAPA 1: AREPA CRUDA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA**



No existen diferencias significativas entre los dos productos evaluados cuando se evalúa la apariencia en general

**Etapas 1**  
 Harina precocida de maíz seca  
 Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

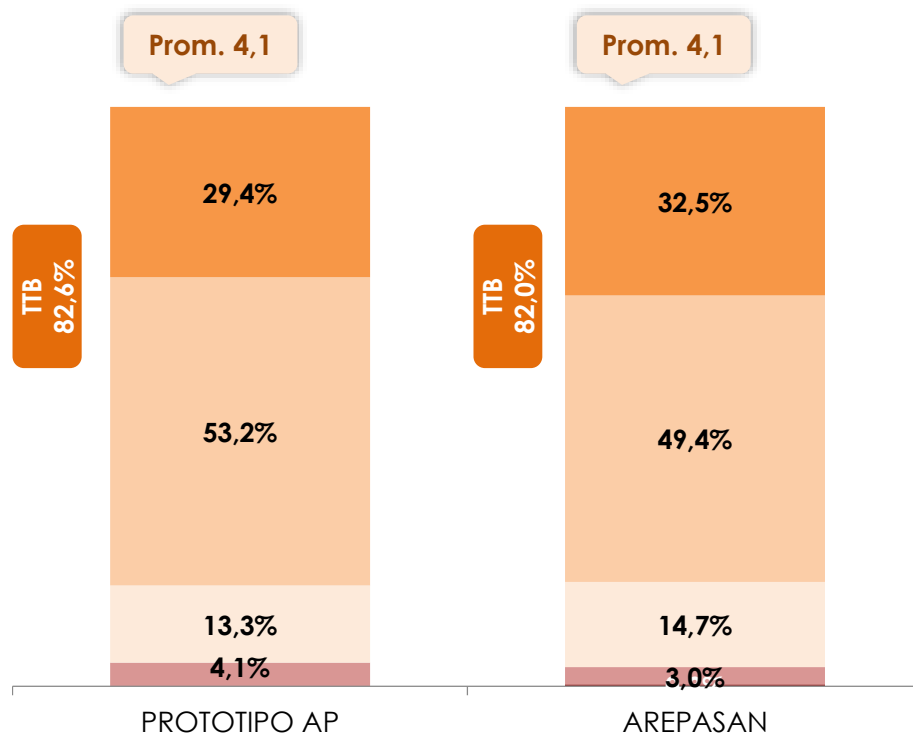
3

●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



- Muy agradable
- Agradable
- Ni agradable ni desagradable
- Desagradable
- Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P10/18. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a su APARIENCIA GENERAL



# No existen diferencias significativas cuando se evalúa el Agrado del Color

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

4



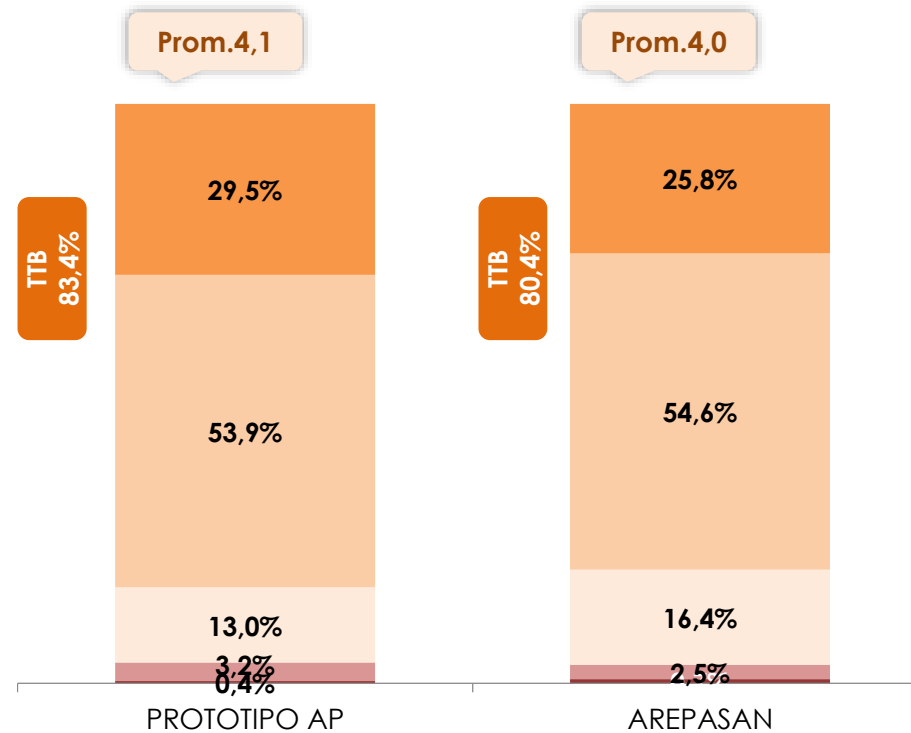
**Agrado del Color**



X

Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



Muy agradable

Agradable

Ni agradable ni desagradable

Desagradable

Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P11/P19. En la siguiente escala de agrado que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto al COLOR

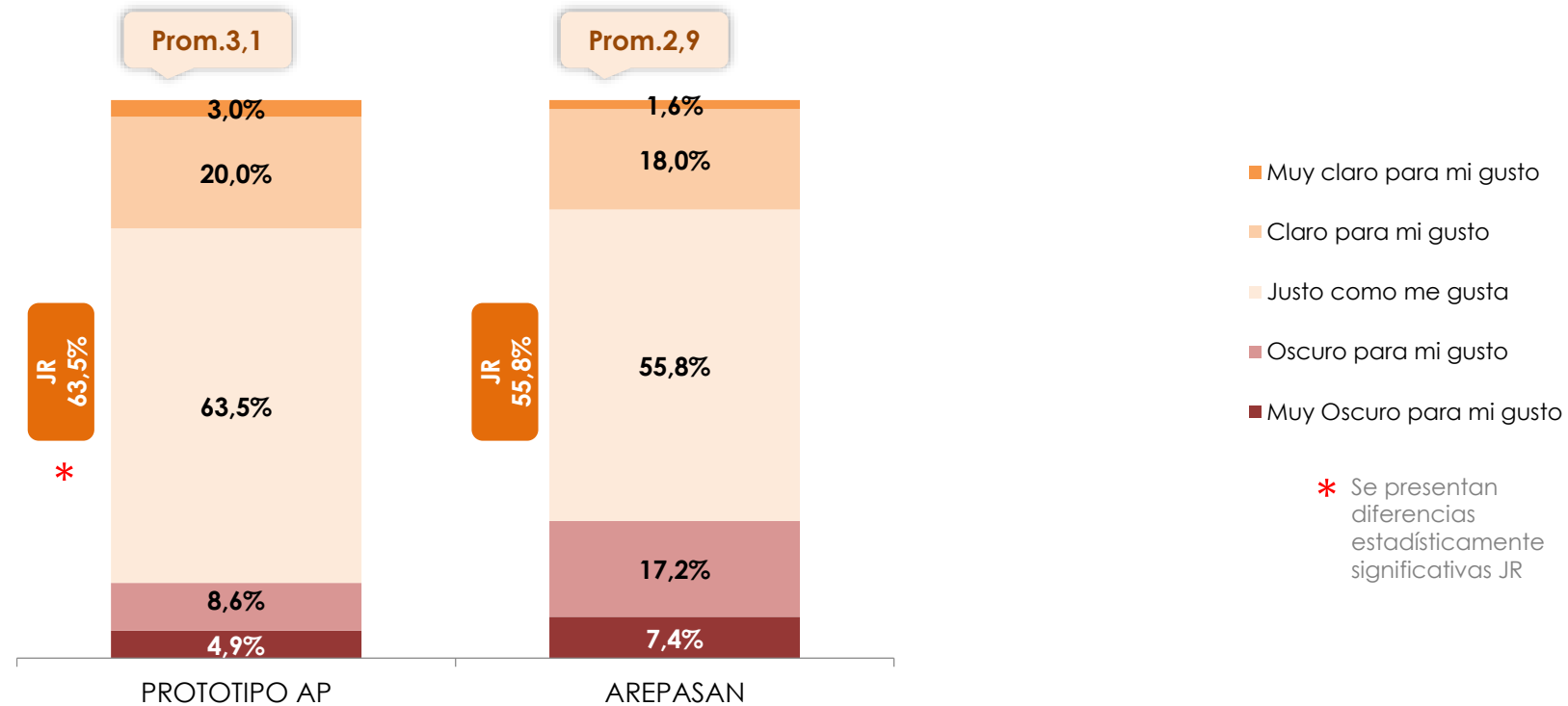


El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la intensidad del color.

**Etapa 1**  
 Harina precocida de maíz seca  
 Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

⑦ ●●● Intensidad del color ●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

P12/P20. En la siguiente escala que va desde Muy oscuro hasta Muy claro, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR





No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Agrado del olor

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

2



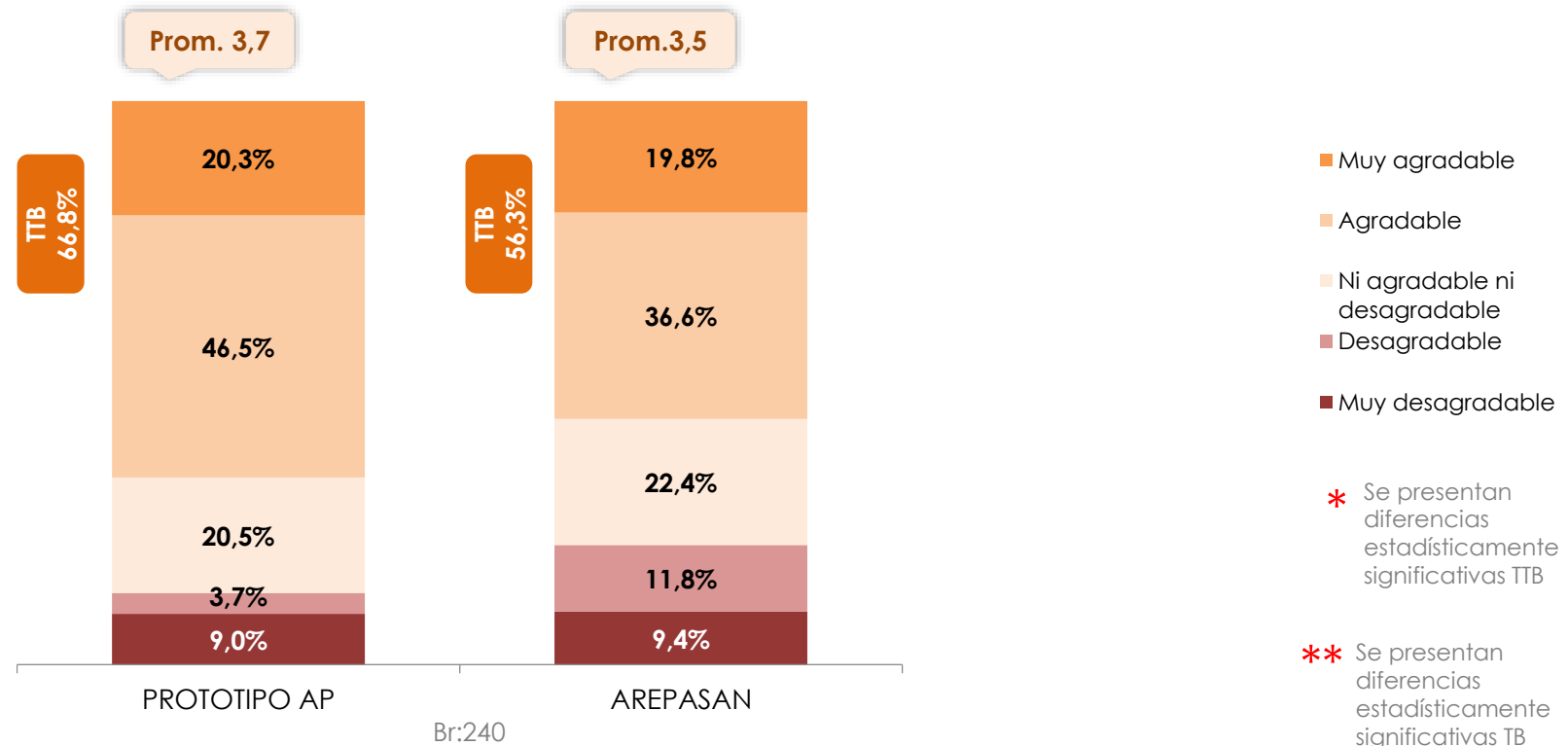
**Agrado del olor**



X

Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



P13/P21. En la siguiente escala de agrado que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto al OLOR



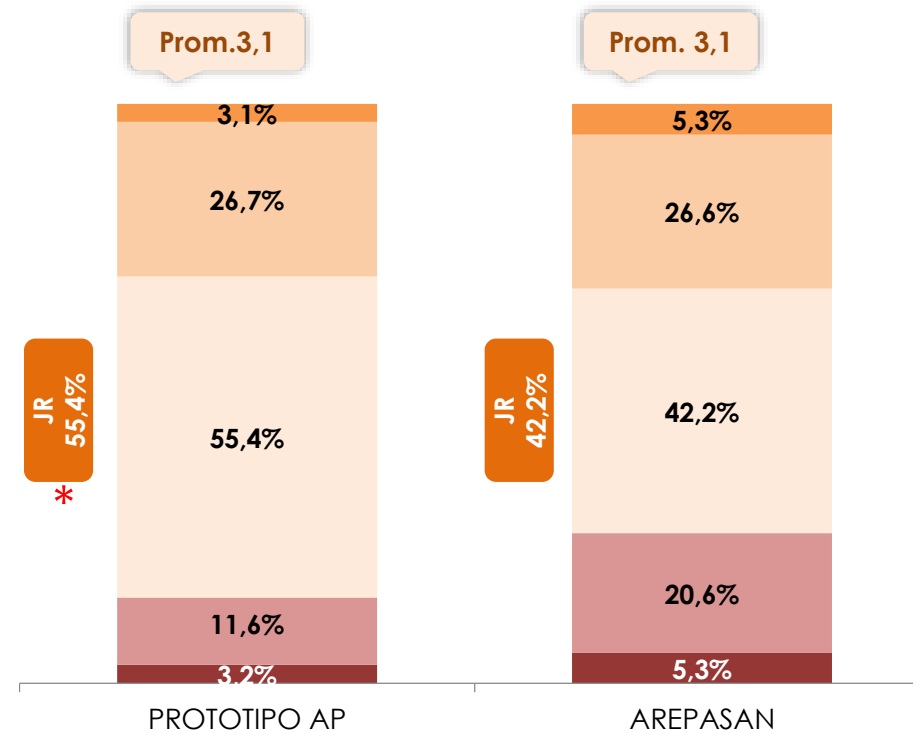
# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Intensidad del olor a maíz

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

5 ●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

JR 55,4% \*

JR 42,2%

Br:240

P14/P22. En la siguiente escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL OLOR A MAÍZ



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Presencia de puntos negros

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

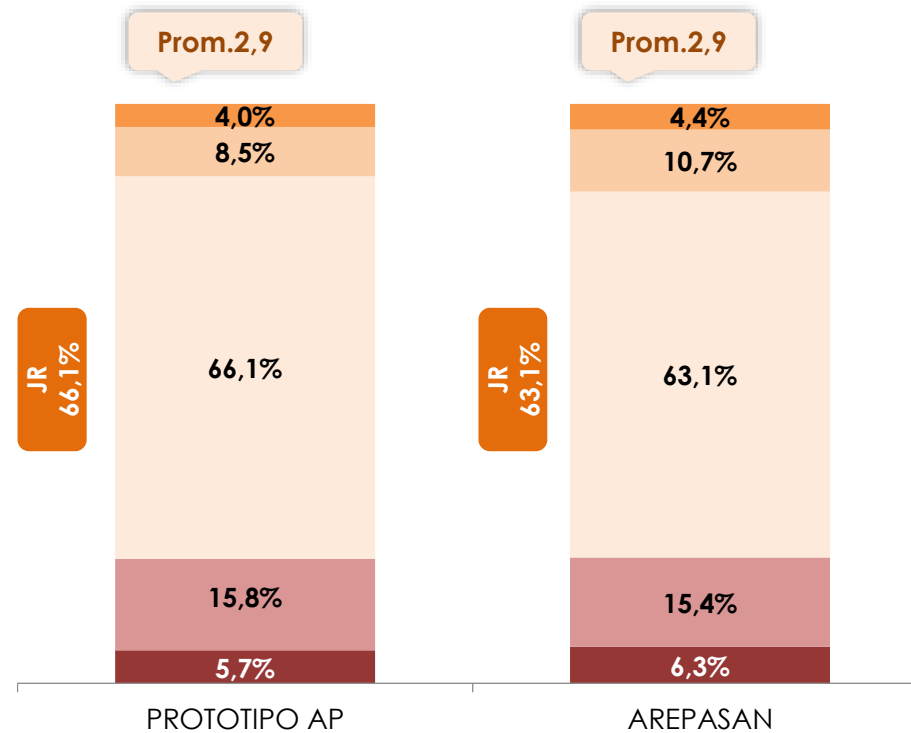
8

●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiados para mi gusto
- Muchos para mi gusto
- Justo como me gusta
- Pocos para mi gusto
- Muy pocos para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

P15/P23. En una escala que va desde Muy pocos para mi gusto hasta Demasiados para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la presencia de puntos negros en la harina



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el grosor de la harina.

**Etapa 1**  
Harina precocida de maíz seca  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

6



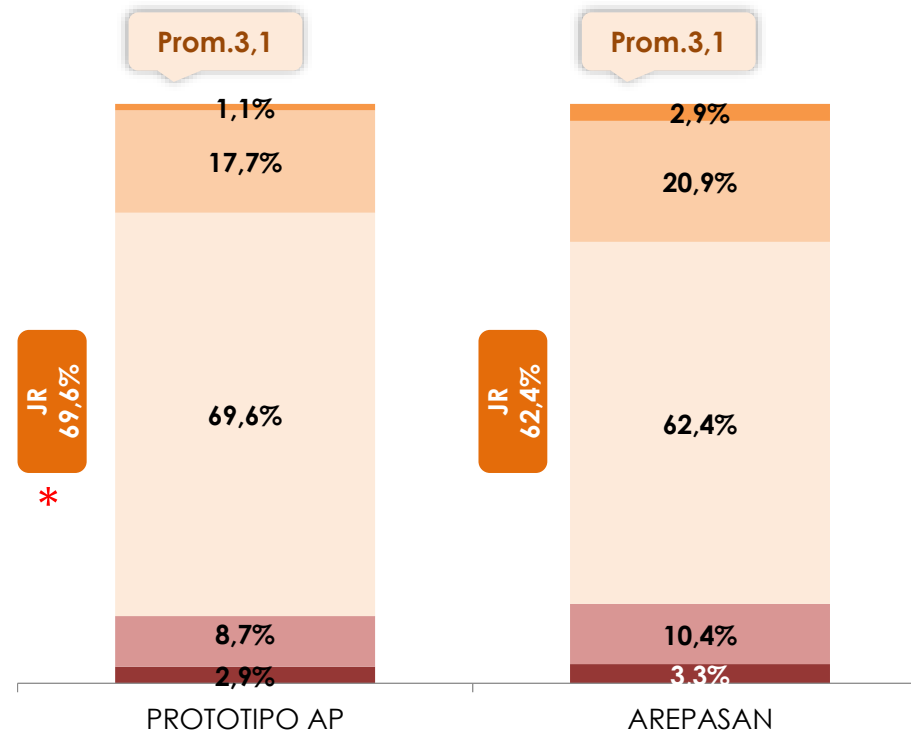
**Grosor de la harina**



X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy grueso para mi gusto
- Grueso para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Delgado para mi gusto
- Muy delgado para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:

P16/P24. En una escala que va desde Muy delgado para mi gusto hasta Muy grueso para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto el grosor de la harina



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la textura.

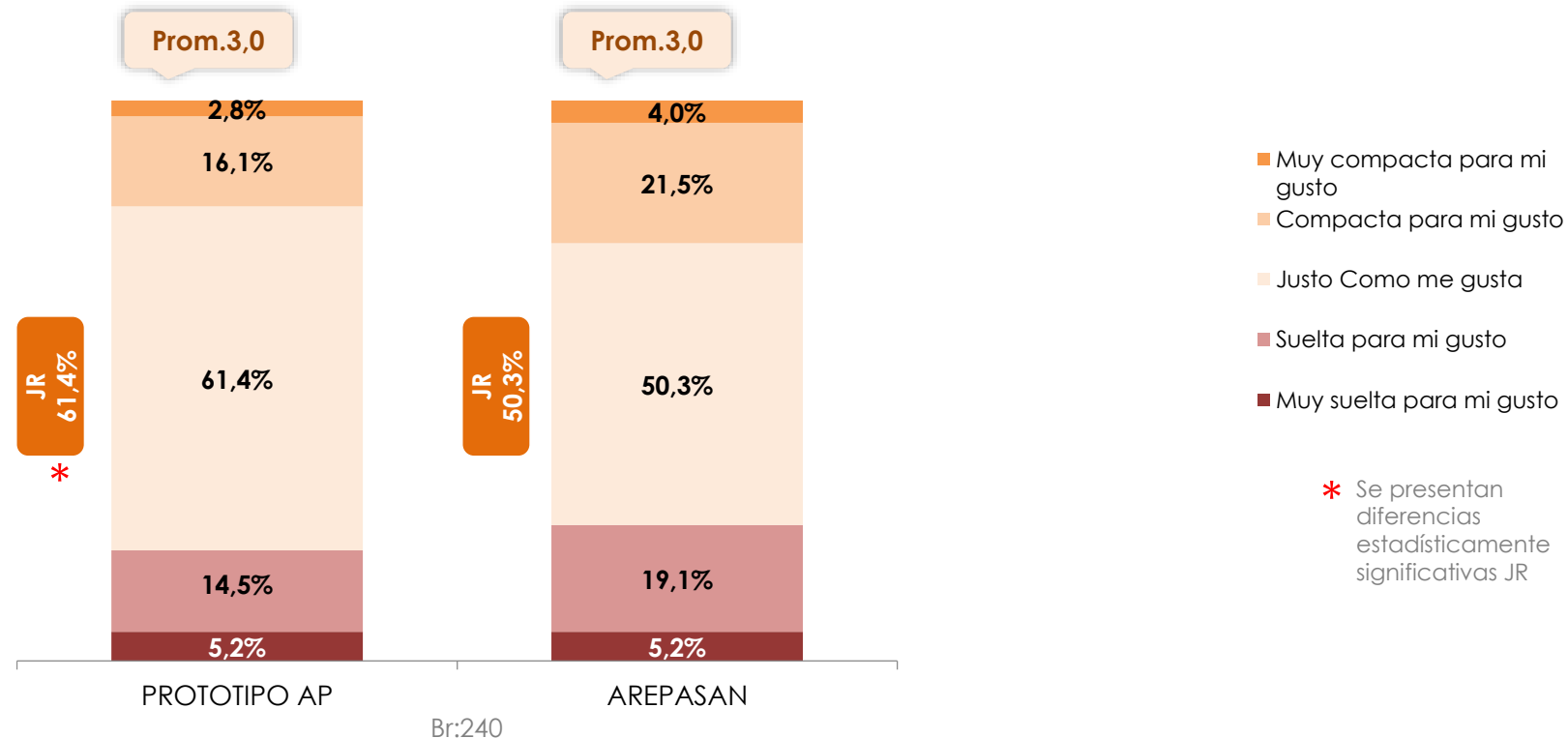
**Etapa 1**  
**Harina precocida de maíz seca**  
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

① ●●●

Textura

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



P17/P25. En una escala que va desde Muy suelta para mi gusto hasta Muy compacta para mi gusto, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a la textura



Se prefiere el prototipo AP cuando se evalúa la preferencia de la harina precocida de maíz seca, principalmente por su color agradable y su textura suave.

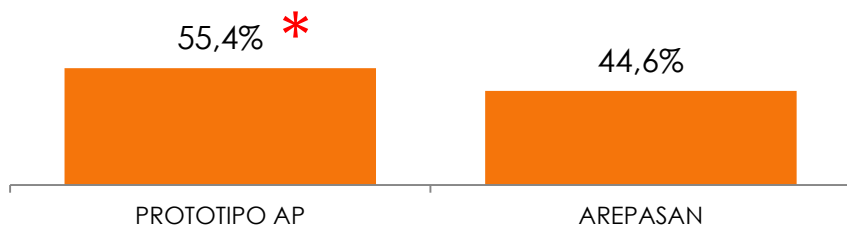
## Etapa 1

Harina precocida de maíz seca  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

## Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

●●● Razones de preferencia ●●●

Top

### PROTOTIPO AP

El color es agradable	44,8%
La textura es suave	35,3%
Deja pocos puntos negros	28,5%
Es delgada / no es gruesa	20,5%
El olor a maíz	20,3%
El color blanco	13,6%
El color amarillo	6,5%
Es más gruesa	4,7%
Tiene sabor a maíz	1,7%
Tiene buen aroma	1,7%
Fácil de manejar / fácil de amasar	1,6%
Se puede mezclar con otros ingredientes	1,4%
No se seca la masa	1,0%
El sabor a mantequilla	1,0%
Es compacta	0,8%
Es un sabor natural	0,8%
Es una marca conocida	0,6%

Br:133

### AREPASAN

La textura es suave	34,8%
Deja pocos puntos negros	28,2%
El color es agradable	26,8%
El color amarillo	22,0%
El olor a maíz	19,6%
Es delgada / no es gruesa	13,6%
Tiene sabor a maíz	6,2%
Tiene más puntos negros	5,8%
Fácil de manejar / fácil de amasar	4,0%
El color blanco	2,9%
El sabor es agradable	2,6%
Es una marca de buena calidad	1,9%
Es más gruesa	1,7%
Tiene buen aroma	1,0%
Aroma a mantequilla	0,8%
Tiene una presentación llamativa	0,8%

Br:107

P26. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P27. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 2: AMASADO**

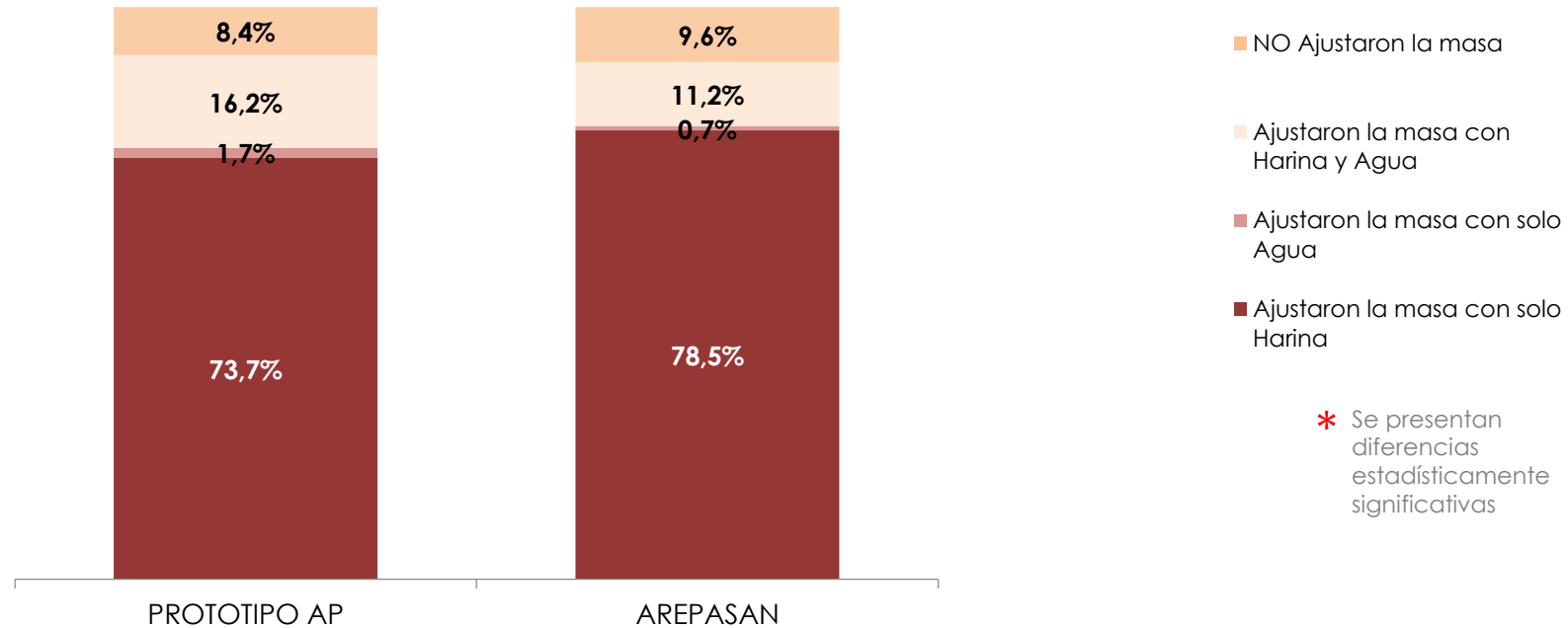


**SET 1**  
130 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**  
65 ml/gr de agua  
35gr de harina

●●● **Ajuste de la Masa** ●●●

**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)**



Br: 240

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas





**SET 1**  
130 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**  
65 ml/gr de agua  
35gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

	BUCARAMANGA	
	PROTOTIPO AP Br =240	AREPASAN Br =240
06% - 10%	22,8%	29,3%
11% - 15%	19,7%	14,4%
16% - 20%	10,7%	14,3%
21% - 25%	12,1%	17,0%
26% - 30%	11,9%	5,1%
31% - 35%	6,2%	4,9%
36% - 40%	0,9%	4,4%
41% - 45%	2,1%	1,6%
46% - 50%	13,6%	9,0%

**SET 1**

130 ml/gr de agua  
70gr de harina  
1gr de sal (ya en sobre)

**SET 2**

65 ml/gr de agua  
35gr de harina

**Cantidad de agua Adicional Utilizada**

**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)**

	BUCARAMANGA	
	PROTOTIPO AP Br =240	AREPASAN Br =240
06% - 10%	96,9%	98,4%
11% - 15%	2,4%	0,8%
16% - 20%	0,8%	0,4%
21% - 25%		0,4%



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa la Facilidad para amasar

## Etapa 2 Amasado

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

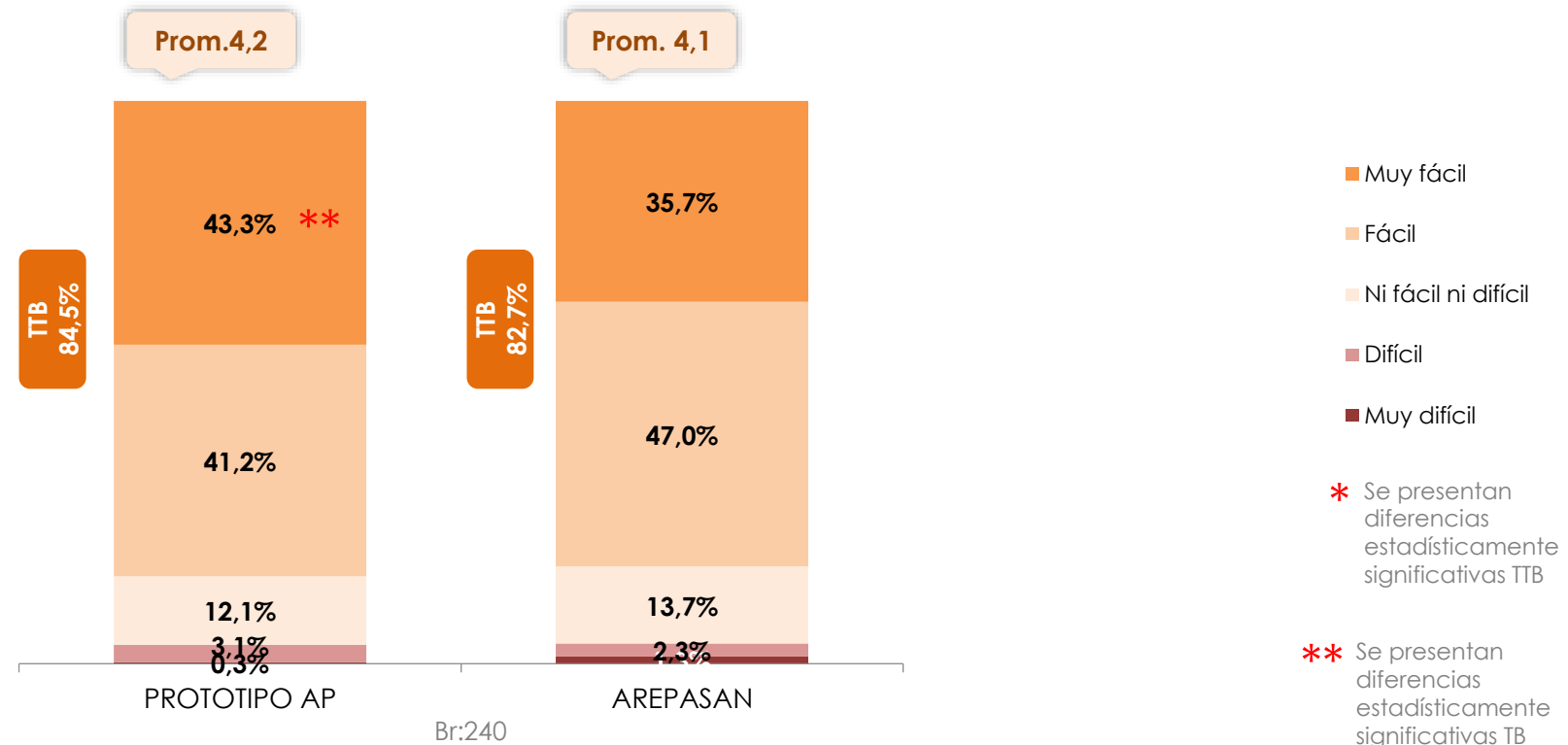
3

●●● Facilidad para amasar ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Fácil | Muy fácil



P29/P61. En una escala que va desde Muy fácil hasta Muy difícil, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La facilidad para amasar



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño cuando se evalúa el Tiempo del amasado

## Etapa 2 Amasado

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

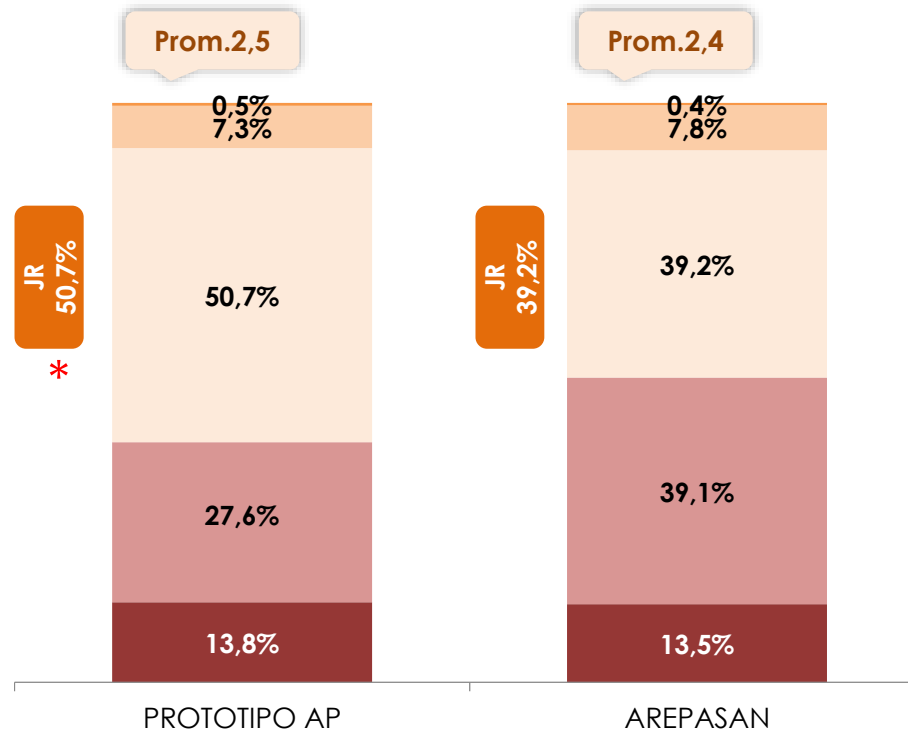
6

●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiado tiempo
- Mucho tiempo
- El tiempo justo de amasado
- Poco tiempo
- Muy poco tiempo

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P30/P62. En una escala que va desde Muy poco tiempo hasta Demasiado tiempo, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a El tiempo de amasado



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Formación de grumos al amasar

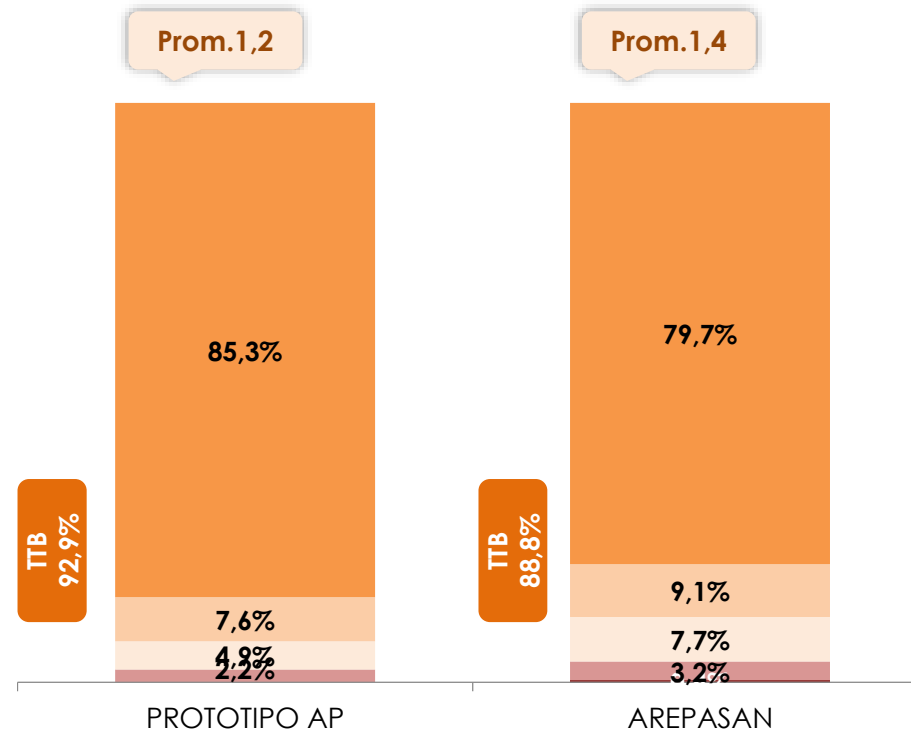
## Etapa 2 Amasado

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

① ●●● Formación de grumos al amasar ●●●

⊗ Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
No se forman grumos | se  
forman pocos grumos



- No se forma grumos
- Se forman pocos grumos
- Se forman algo de grumos
- Se forman grumos
- Se forman muchos grumos

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 240

P31/P63. En una escala que va desde Sin formación de grumos hasta Se forman muchos grumos, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La formación de grumos al amasar



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Cantidad de harina para hacer la masa

**Etapas 2**  
**Amasado**

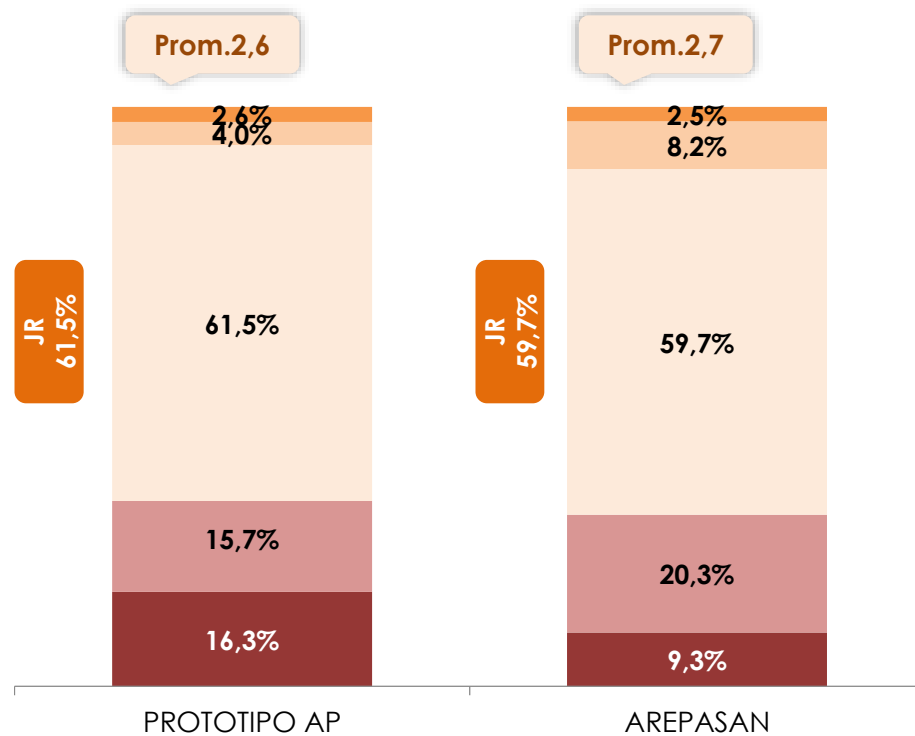
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

5

●●● Cantidad de harina para hacer la masa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada harina para hacer la masa
- Mucha harina para hacer la masa
- La cantidad justa de harina
- Poca harina para hacer la masa
- Muy poca harina para hacer la masa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

**P32/P64.** En una escala que va desde Muy poca harina para hacer la masa hasta Demasiada harina para hacer la masa, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La cantidad de HARINA para hacer la masa



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Cantidad de agua para hacer la masa

**Etapa 2**  
**Amasado**

**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

4 ●●●

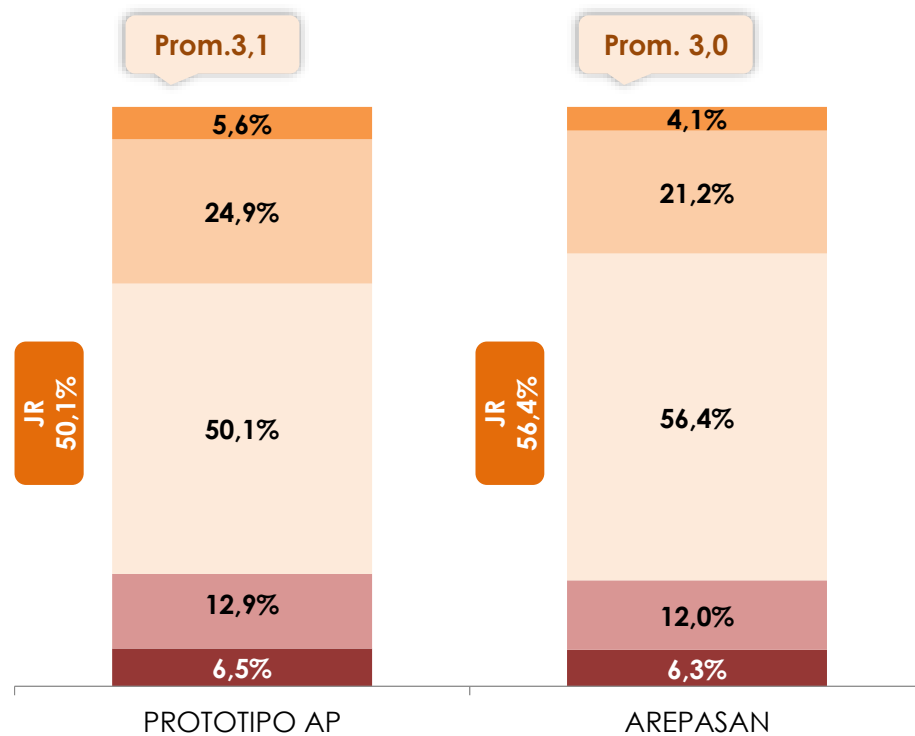
**Cantidad de agua para hacer la masa**

●●●

(X)

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada agua para hacer la masa
- Mucha agua para hacer la masa
- La cantidad justa de agua
- Poca agua para hacer la masa
- Muy poca agua para hacer la masa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P33/P65. En una escala que va desde Muy poca agua para hacer la masa hasta Demasiada agua para hacer la masa, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La cantidad de agua para hacer la masa



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla

**Etapa 2**  
**Amasado**

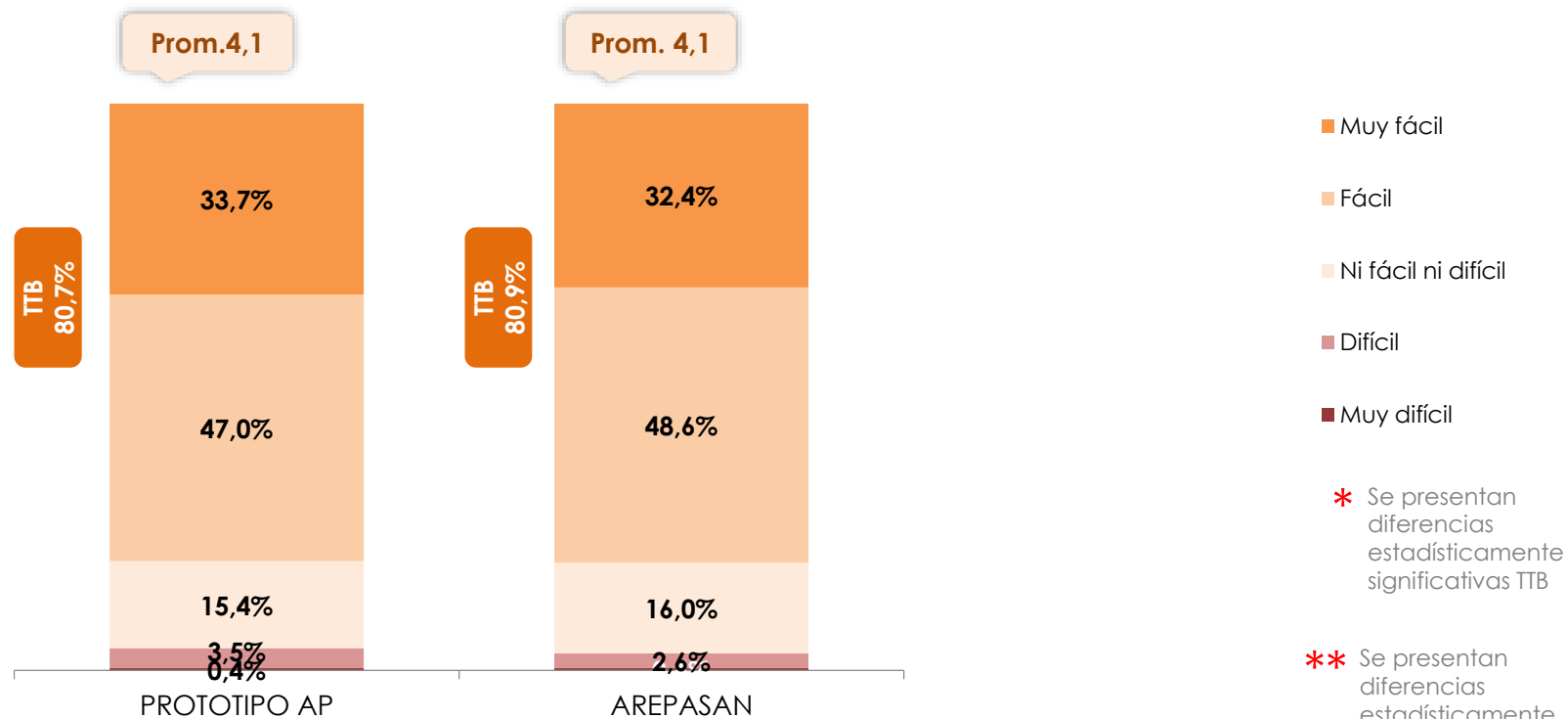
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

②

●●● **Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla**

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

**TTB:**  
**Fácil | Muy fácil**



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 240

**P34/P66.** En una escala que va desde Muy fácil hasta Muy difícil, evalúe la muestra de HARINA que observó en cuanto a La facilidad de integración / mezclado del agua y la harina al agregarla

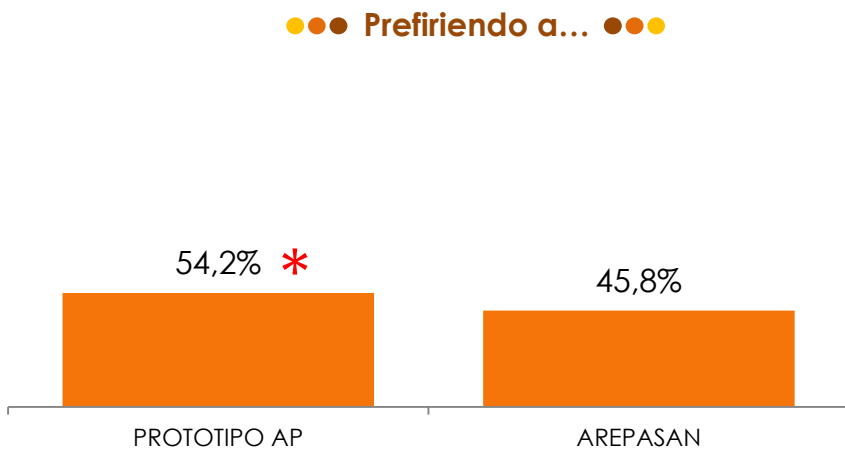




Se prefiere el prototipo AP cuando se evalúa la preferencia del proceso del amasado, principalmente por su textura suave y la facilidad de manejar/amasar.

## Etapa 2 Amasado

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)



## Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

	PROTOTIPO AP	AREPASAN	
Top	La textura es suave	61,2%	59,6%
	Fácil de manejar / fácil de amasar	48,2%	52,2%
	No queda con grumos	19,8%	14,5%
	El color blanco	8,9%	
	Por la consistencia	8,4%	12,7%
	Fácil de preparar	4,0%	8,6%
	El sabor es agradable	3,6%	5,1%
	El color amarillo	3,5%	4,7%
	Es rendidora	3,1%	2,8%
	Queda blandita	2,5%	1,7%
	Necesita poca agua	1,6%	1,2%
	Tiene más puntos negros	1,6%	
	El olor a maíz	1,6%	
	Tiene sabor a maíz	1,4%	
	Es delgada / no es gruesa	1,0%	1,2%
Le gusta a la familia	0,6%	0,9%	
Es más gruesa	0,6%		
Menos tiempo para absorber el agua	0,6%		

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br:131

Br:109

P67. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P68. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: LA MASA DE HARINA**



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Apariencia en general

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

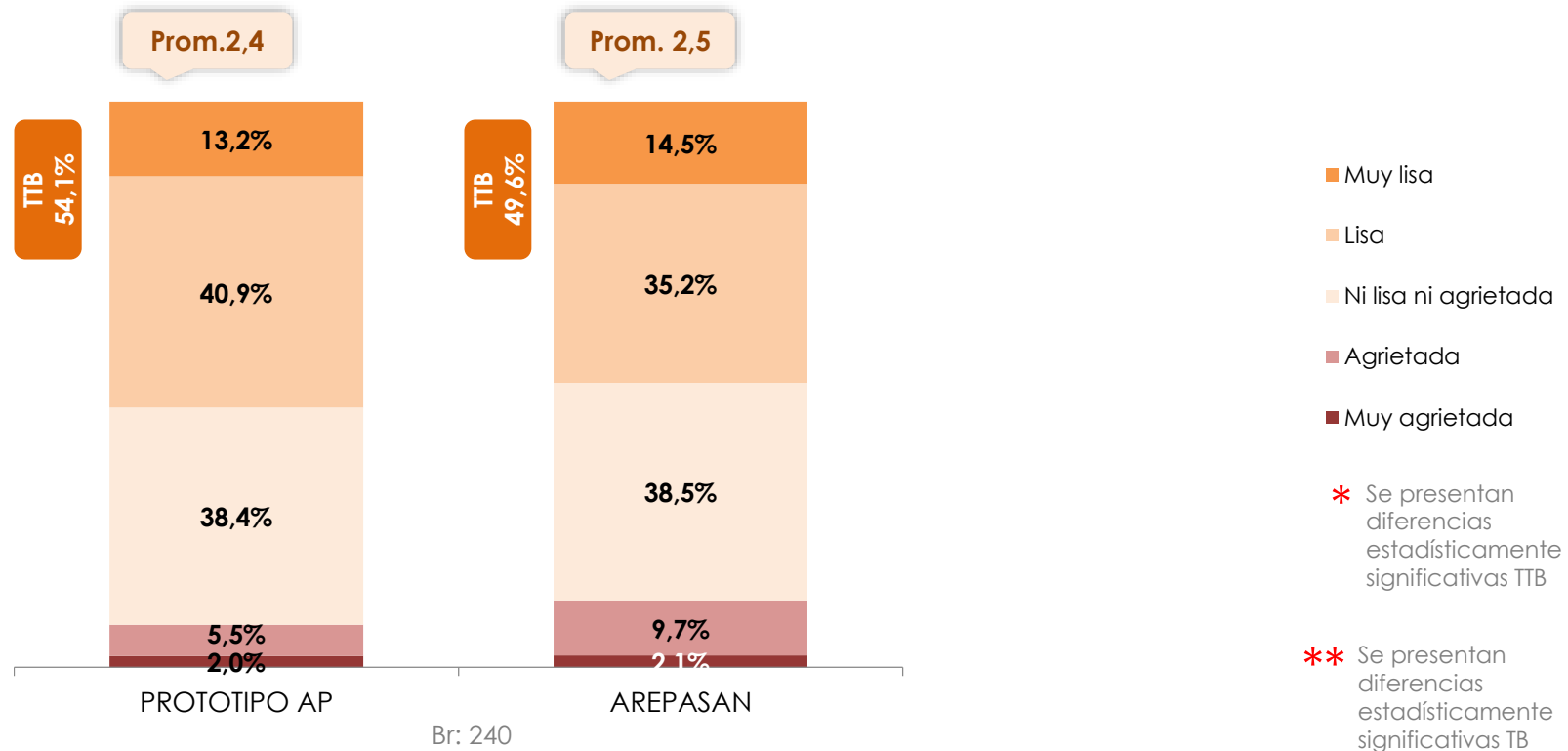
10

●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Lisa | Muy lisa



P36/P69. En una escala que va desde Muy lisa hasta Muy agrietada evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su APARIENCIA



El prototipo AP evidencia un mejor desempeño en el TTB, cuando se evalúa el agrado del color

**Etapa 3**  
La masa de harina  
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

7



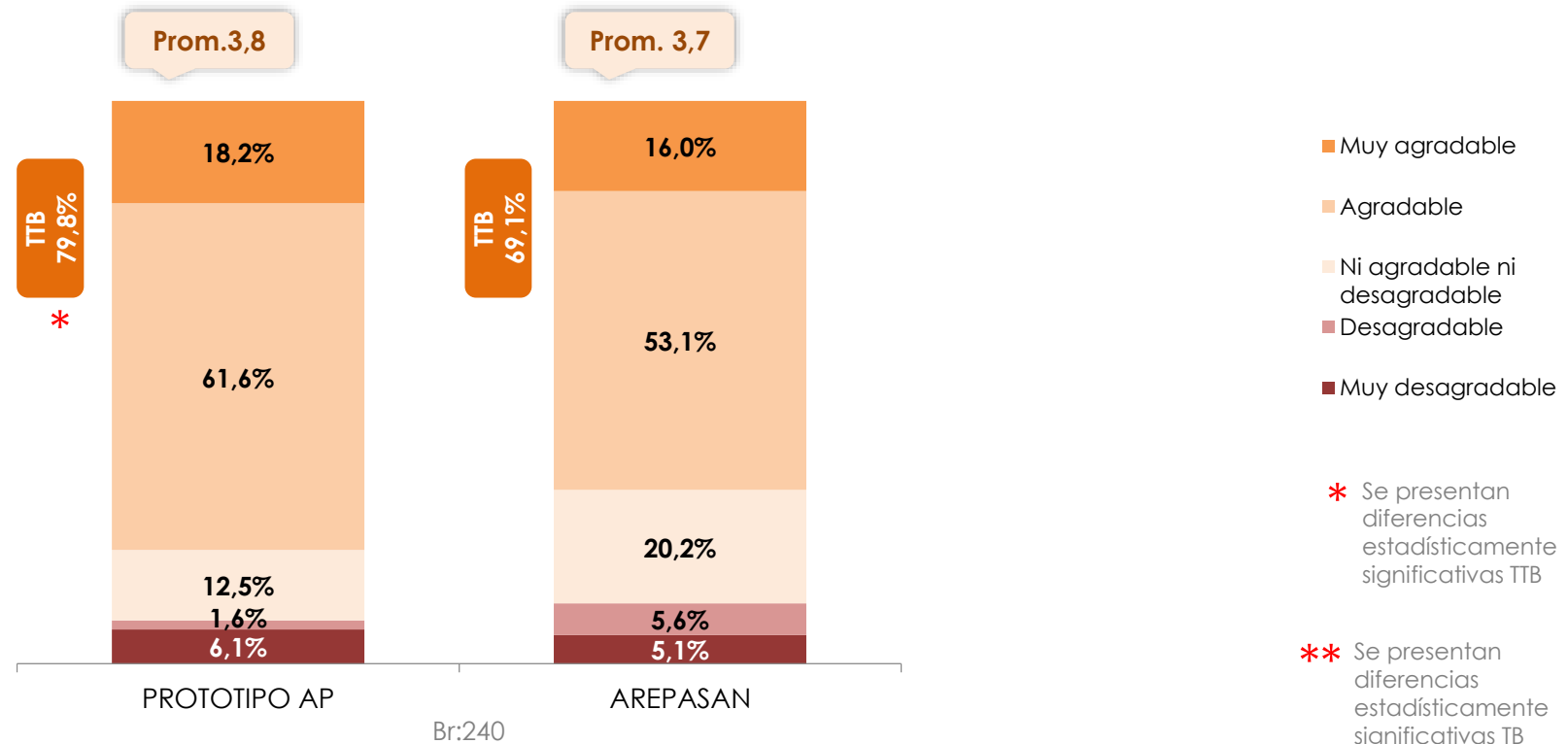
**Agrado color**



X

Ranking  
(en rojo los top)

**TTB:**  
**Agradable | Muy agradable**



P37/P70. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su COLOR



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad del color

**Etapa 3**  
La masa de harina  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan;  
en usuarias arepasan)

11

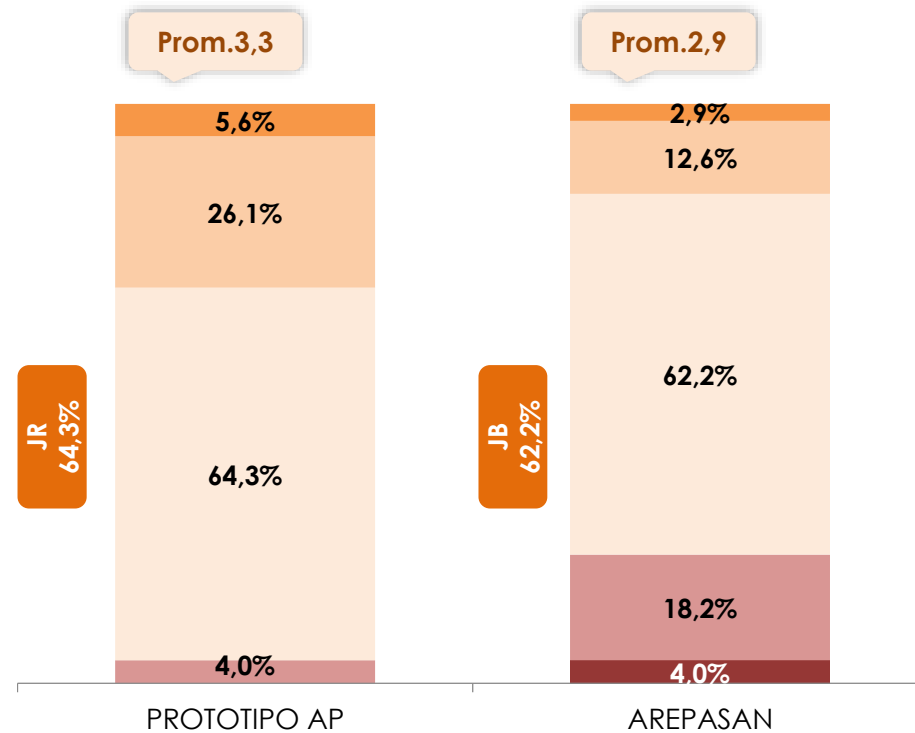


**Intensidad del color**



Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



JR  
64,3%

JB  
62,2%

- Muy claro para mi gusto
- Claro para mi gusto
- Justo como me gusta
- Oscuro para mi gusto
- Muy oscuro para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P38/P71. En la siguiente escala que va desde Muy oscuro hasta Muy claro, evalúe la muestra de masa que observó en cuanto a la INTENSIDAD DEL COLOR



# El prototipo AP evidencia un mejor desempeño en el TTB, cuando se evalúa el agrado del olor

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

5



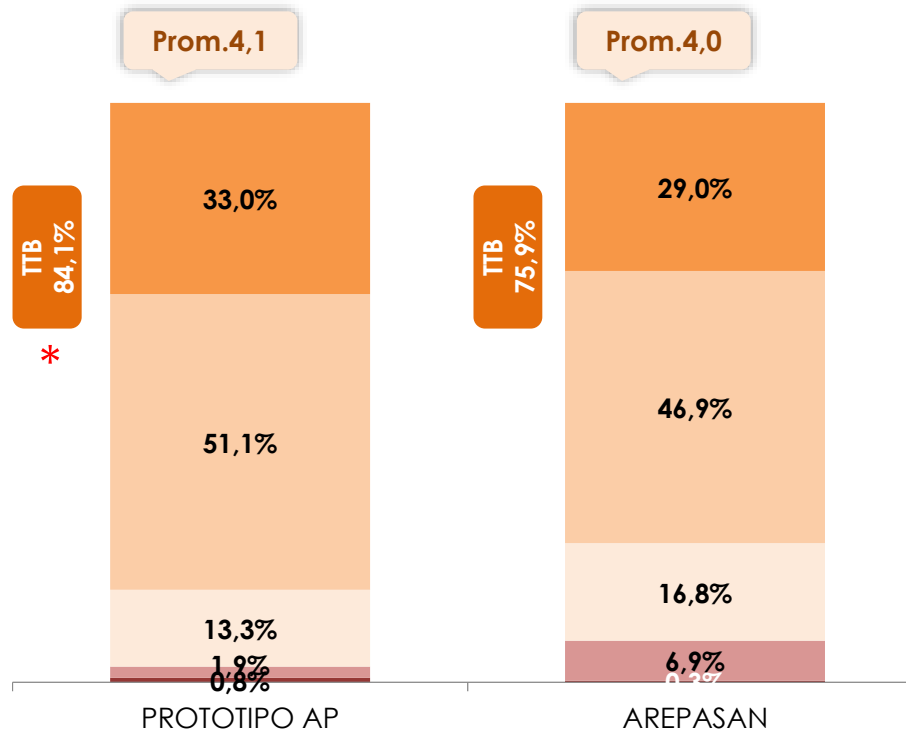
Agrado del Olor



X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



Br: 240

Muy agradable

Agradable

Ni agradable ni desagradable

Desagradable

Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P39/P72. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy Desagradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto al Olor de la masa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad del olor a maíz

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

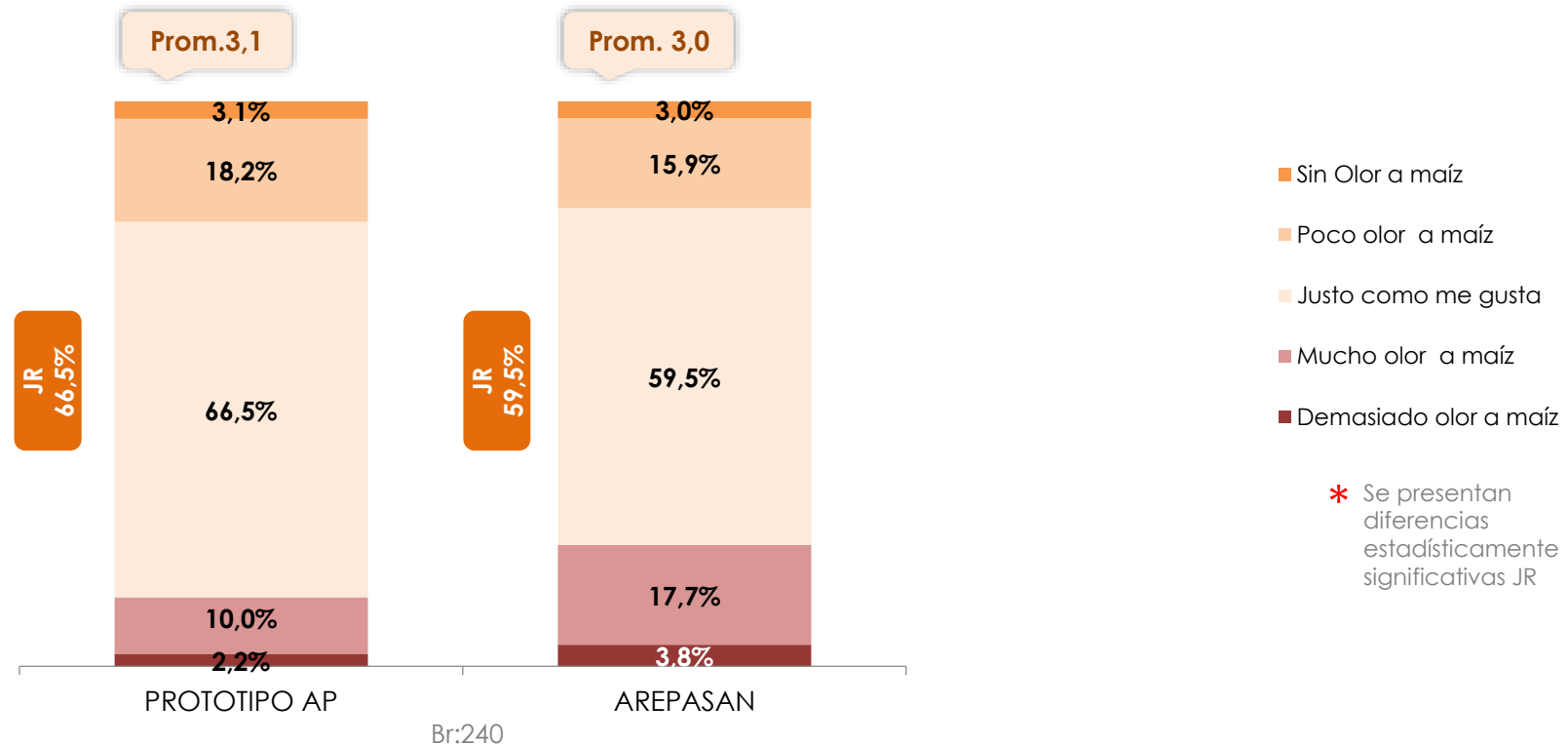


●●● Intensidad del olor a maíz ●●●



Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



P40/P73. En una escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a la Intensidad del olor a maíz





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la suavidad

**Etapa 3**  
La masa de harina  
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

3



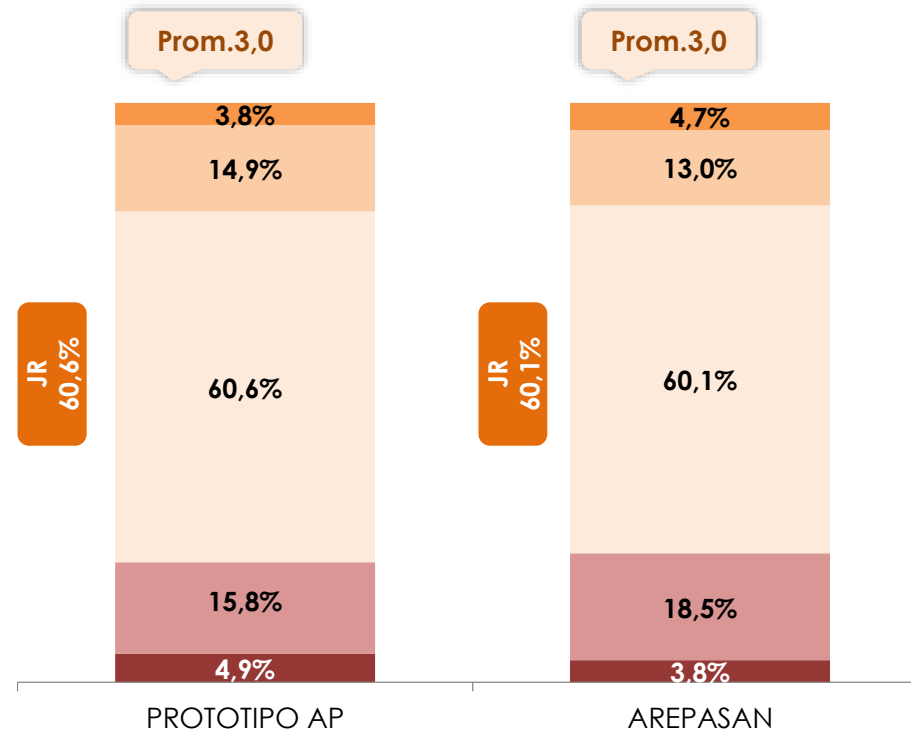
**Suavidad**



X

Ranking  
(en rojo los top)

JR: Just right



- Muy suave para mi gusto
- Suave para mi gusto
- Justo Como me gusta
- Dura para mi gusto
- Muy dura para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P41/P74. En una escala que va desde Muy dura para mi gusto hasta Muy suave para mi gusto, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su SUAVIDAD





No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Capacidad de mantenerse suave

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

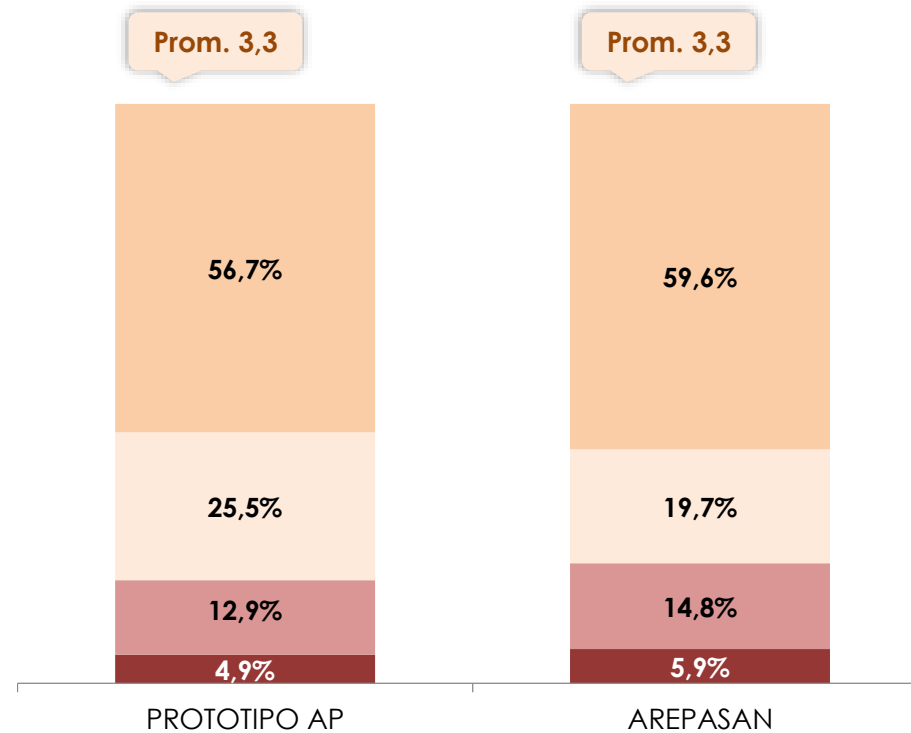
①



Capacidad de mantenerse suave



Ranking (en rojo los top)



- Se mantiene suave/ no se endurece
- Se mantiene un algo suave/ se endurece un poco
- Se mantiene poco suave/ se endurece
- No se mantiene suave/ Se endurece mucho

Br: 240

P41A/P74A. En una escala que va desde no se mantiene suave/se endurece mucho hasta se mantiene suave/no se endurece, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto AL NIVEL DE SUAVIDAD QUE MANTIENE

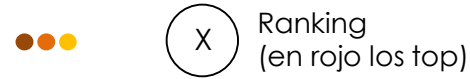


# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la consistencia

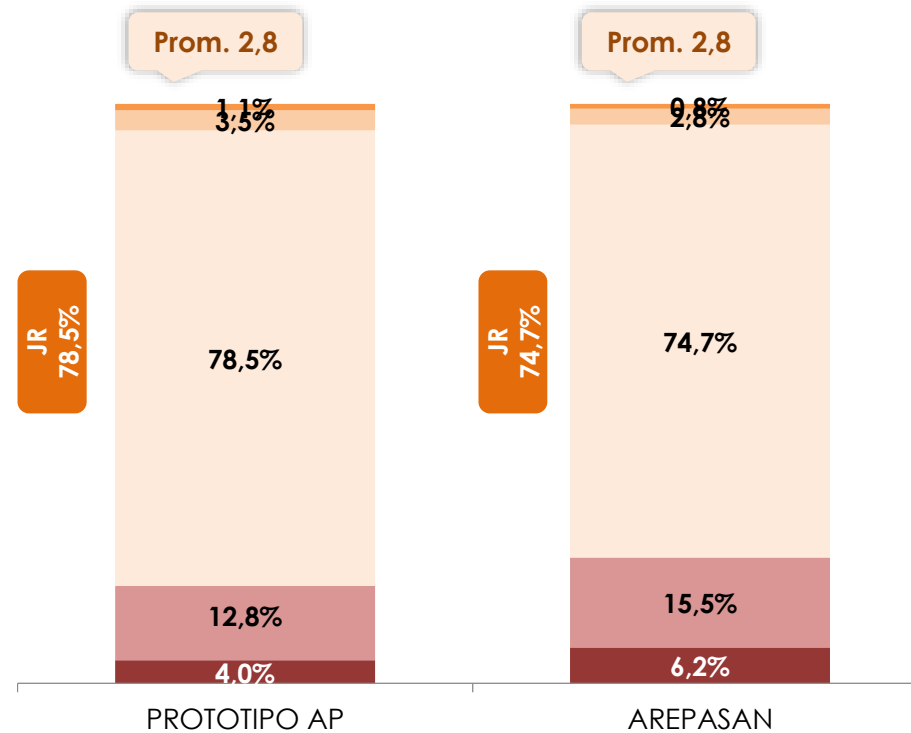
**Etapa 3**  
La masa de harina  
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**



**Consistencia**



JR: Just right



- Demasiado aguada
- Muy aguada
- Justo Como me gusta
- Muy espesa
- Demasiado espesa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

P42/P75. En una escala que va desde Demasiado espesa hasta Demasiado aguada, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su CONSISTENCIA

Br:240



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Rendimiento de la masa

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

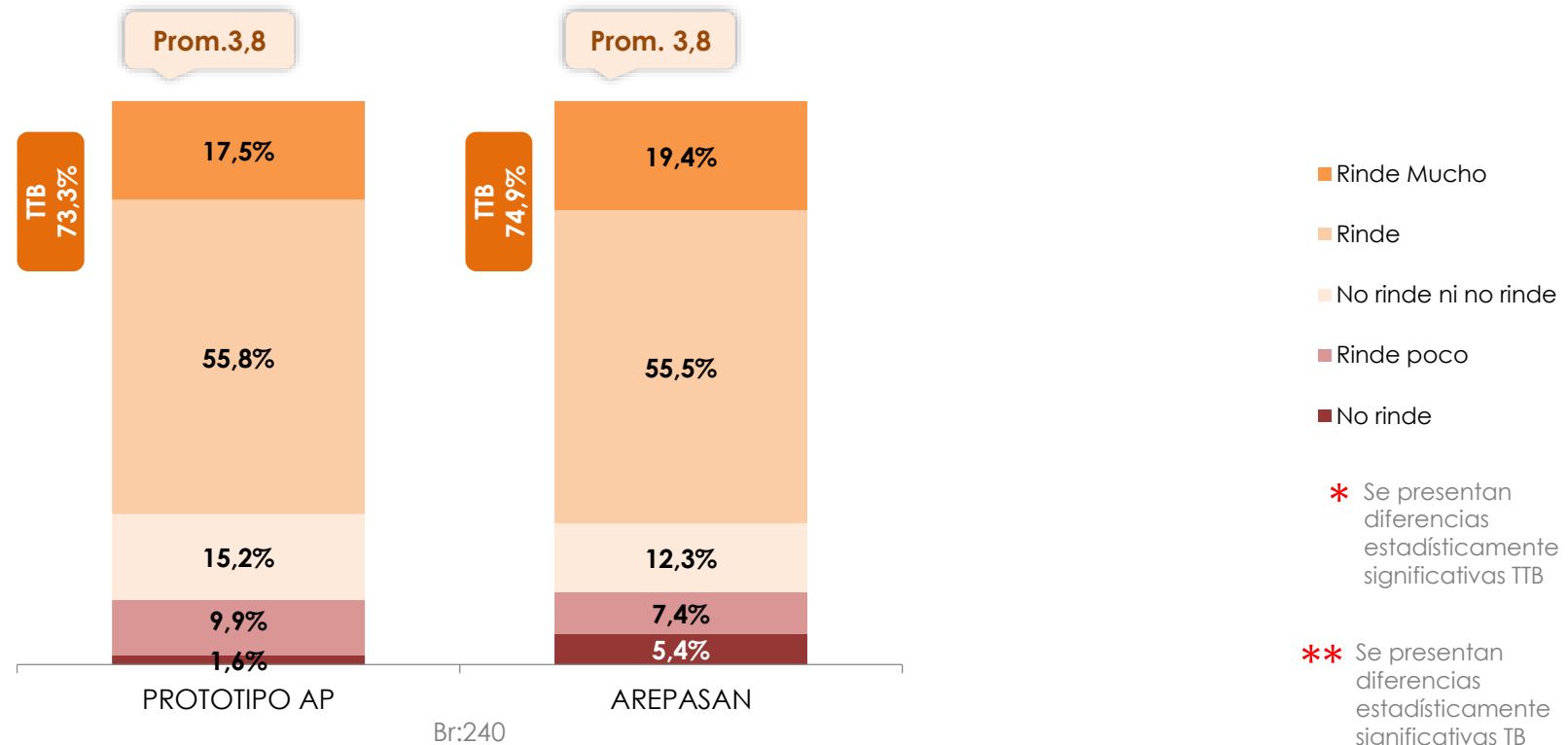
9

Rendimiento de la masa

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Rinde | Rinde mucho



P43/P76. En una escala que va desde No rinde hasta Rinde demasiado, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto Rendimiento de la masa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Sabor de la masa

## Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

2



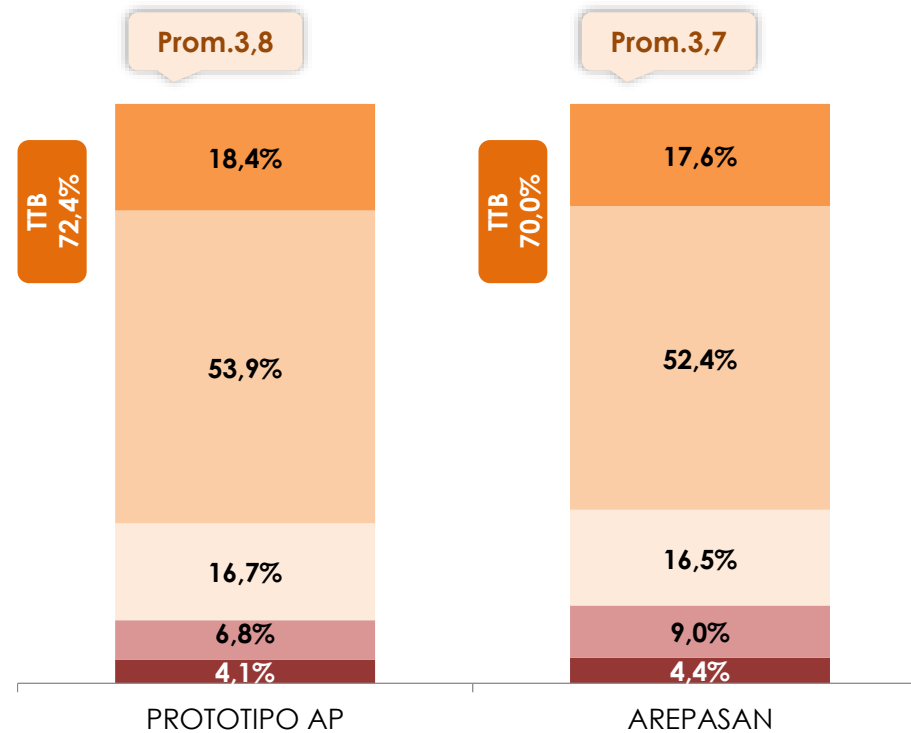
Sabor de la masa



X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



Muy agradable

Agradable

Ni agradable ni desagradable

Desagradable

Muy desagradable

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P44/P77. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a el Sabor de la masa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Sabor a maíz de la masa

JR: Just right

## Etapa 3

La masa de harina

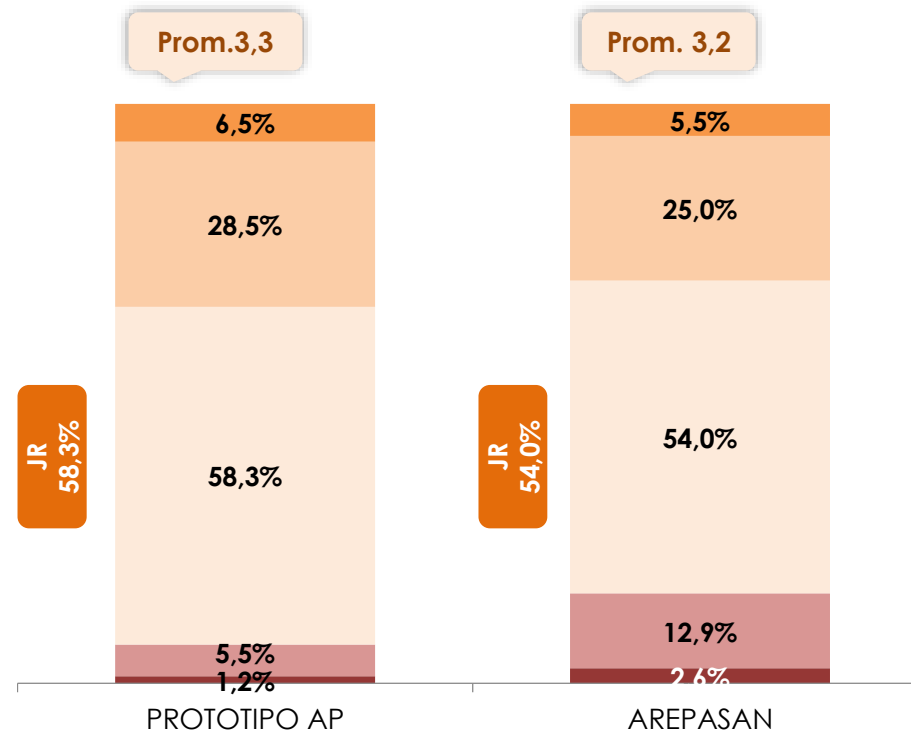
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

6

Sabor a maíz de la masa

X

Ranking (en rojo los top)



- Sin sabor a maíz
- Poco sabor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho sabor a maíz
- Demasiado sabor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:

P45/P78. En una escala que va desde de Demasiado sabor a maíz hasta Sin sabor a maíz, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a el Sabor a maíz de la masa



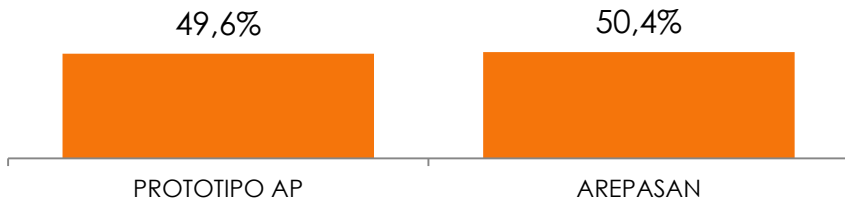
No existen diferencias significativas entre los dos productos evaluados cuando se evalúa la preferencia de la masa.

### Etapa 3

La masa de harina

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

●●● Prefiriendo a... ●●●



### Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

#### PROTOTIPO AP

Razón	Porcentaje
La textura es suave	56,5%
Tiene sabor a maíz	34,7%
El sabor es agradable	18,0%
Fácil de manejar / fácil de amasar	10,9%
No queda con grumos	8,9%
El color blanco	7,5%
Es rendidora	6,5%
Por la consistencia	5,7%
Apariencia natural	4,0%
El color amarillo	3,8%
Queda blandita	2,5%
El color es agradable	1,9%
Se puede mezclar con otros ingredientes	1,1%
Tiene buen aroma	0,8%
El olor a maíz	0,7%

#### AREPASAN

Razón	Porcentaje
Tiene sabor a maíz	56,8%
La textura es suave	54,6%
Fácil de manejar / fácil de amasar	13,9%
El sabor es agradable	12,7%
Por la consistencia	9,1%
El color amarillo	5,7%
No queda con grumos	3,4%
Fácil de preparar	2,3%
Queda blandita	1,6%
Es rendidora	1,4%
Tiene buen aroma	0,9%
El color es agradable	0,8%
El color blanco	0,8%
Es más gruesa	0,7%
El sabor a mantequilla	0,7%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br:119

Br:121

P80. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P81. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 4: PRODUCTO FINAL (AREPA)**





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Facilidad para moldear la arepa

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

1

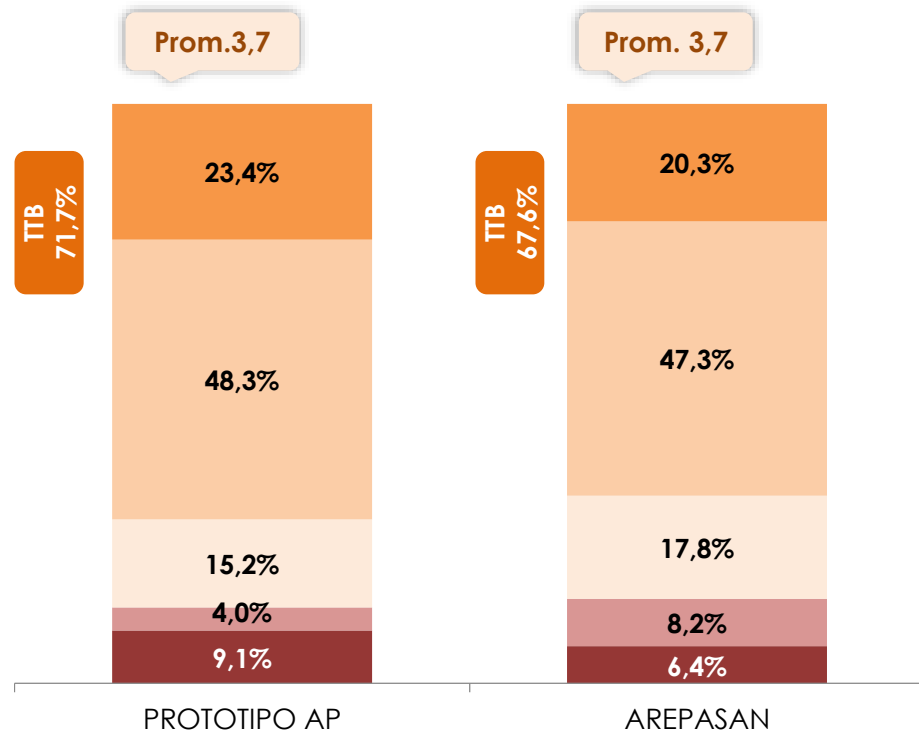


Facilidad para moldear la arepa



Ranking (en rojo los top)

TTB: Fácil | Muy fácil



Br: 240

- Muy fácil
- Fácil
- Ni fácil ni difícil
- Difícil
- Muy difícil

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P49/P83. En una escala que va desde Muy difícil hasta Muy fácil, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto la Facilidad para moldear la arepa





No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Tiempo de cocción de la arepa

### Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

5

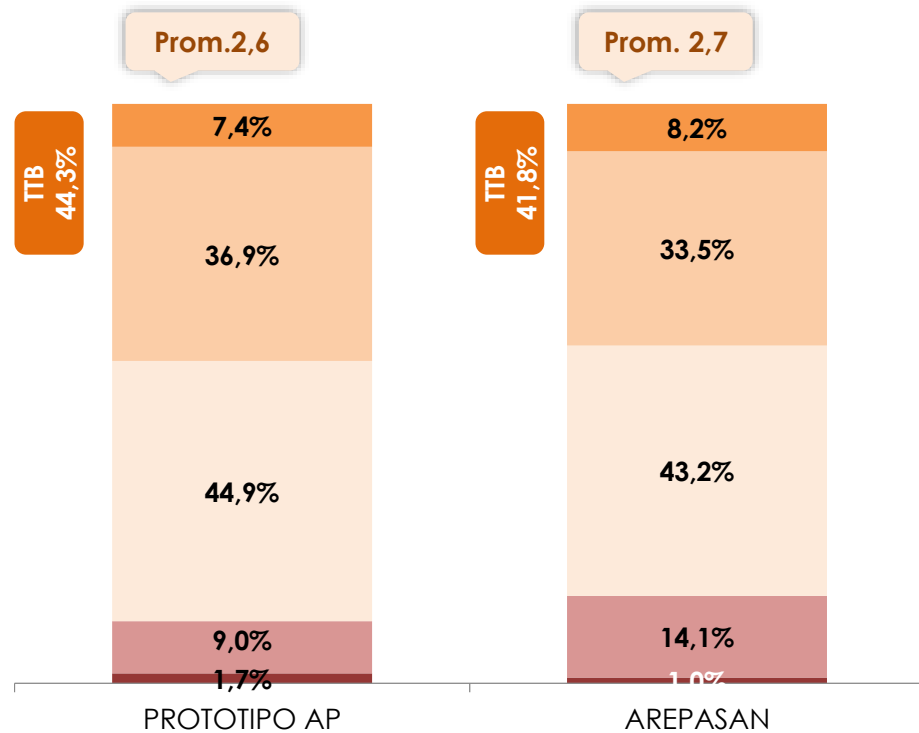


Tiempo de cocción de la arepa



Ranking (en rojo los top)

TTB: Poco tiempo | Muy poco tiempo



- Muy poco tiempo
- Poco tiempo
- Ni poco tiempo ni mucho tiempo
- Mucho tiempo
- Demasiado tiempo

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

P50/P84. En una escala que va desde Muy poco tiempo hasta Demasiado tiempo, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto el Tiempo de cocción de la arepa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Apariencia de la arepa

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

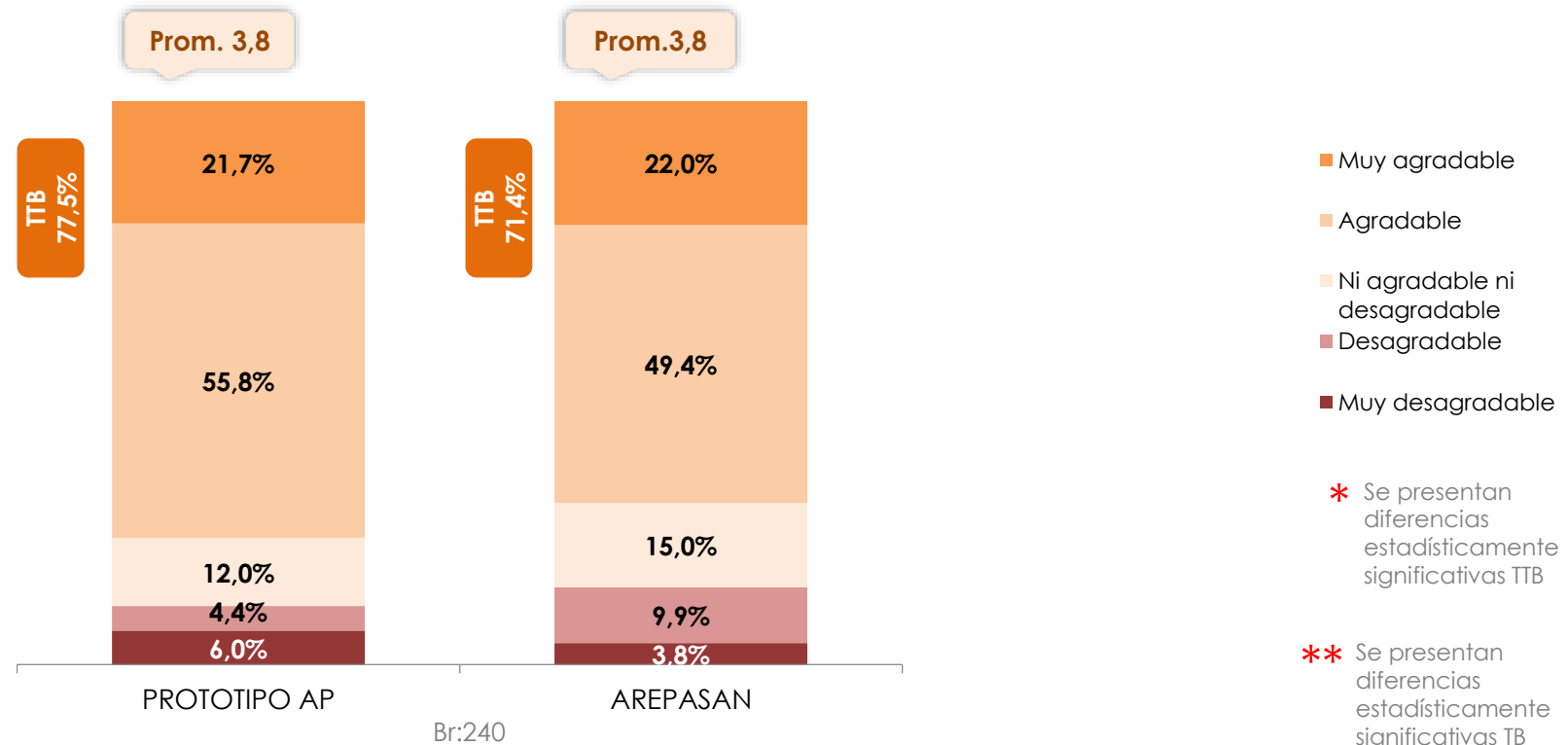
6

●●● Apariencia de la arepa ●●●



Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P51/P85. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la apariencia de la arepa



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Color de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

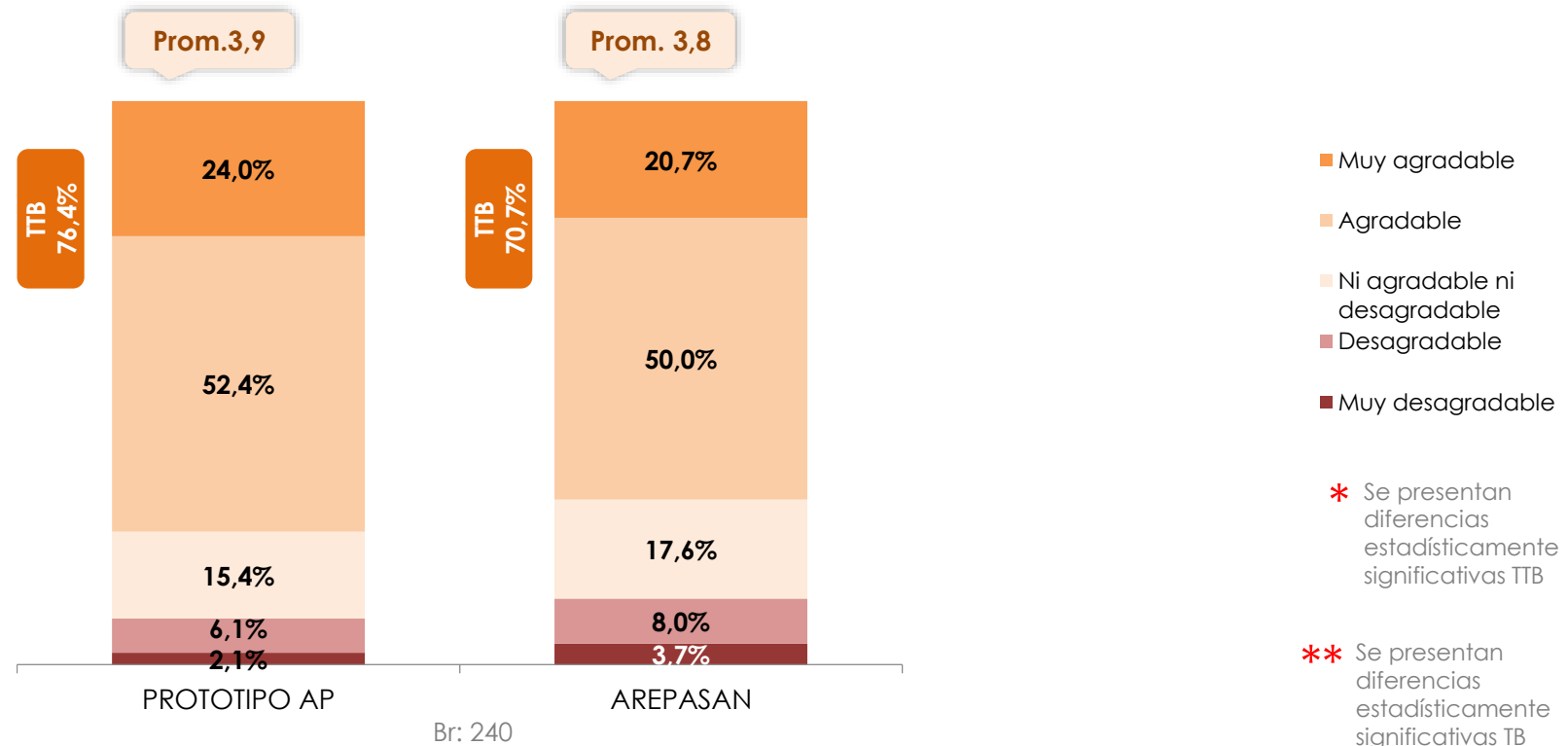
9

Color de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P52/P86. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el color de la arepa cocida

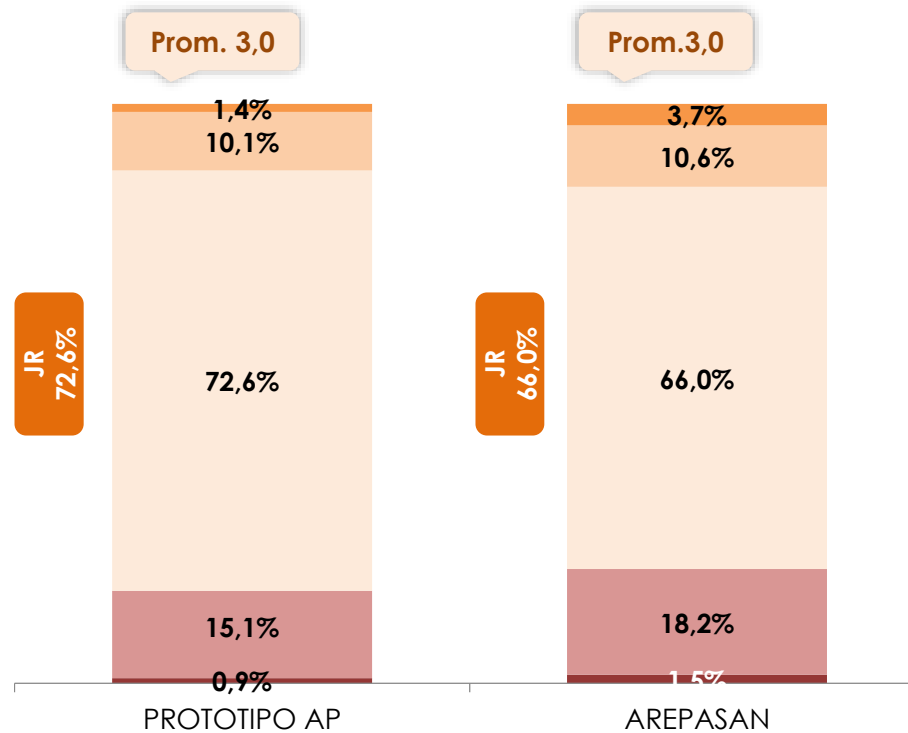


# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Presencia de puntos negros en la arepa

**Etapa 4**  
**Producto final (Arepa)**  
**Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)**

⑫ ●●● Presencia de puntos negros en la arepa ●●● Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Demasiada para mi gusto
- Muchos para mi gusto
- Justo como me gusta
- Pocos para mi gusto
- Muy poco para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P53/P87. En una escala que va desde Demasiada para mi gusto hasta Muy poco para mi gusto, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Presencia de puntos negros en la arepa



El prototipo de AP obtiene mejores resultados en el TTB, cuando se evalúa las marcas de tostado/asado al observar el TTB.

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

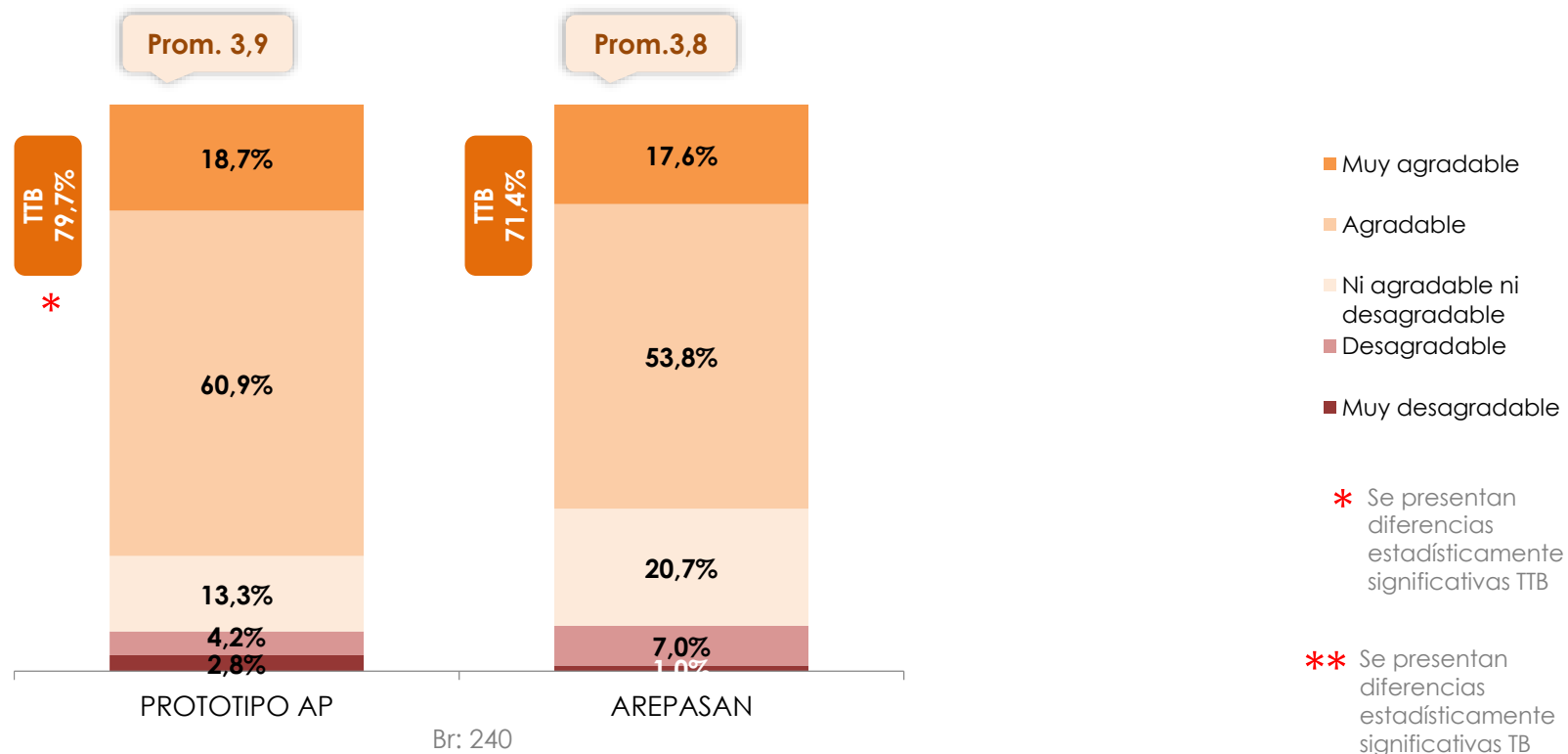
11

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

X

Ranking  
(en rojo los top)

TTB:  
Agradable | Muy agradable



P54/P88. En una escala que va desde Muy desagradable hasta muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a las Marcas de tostado /asado



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Olor de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

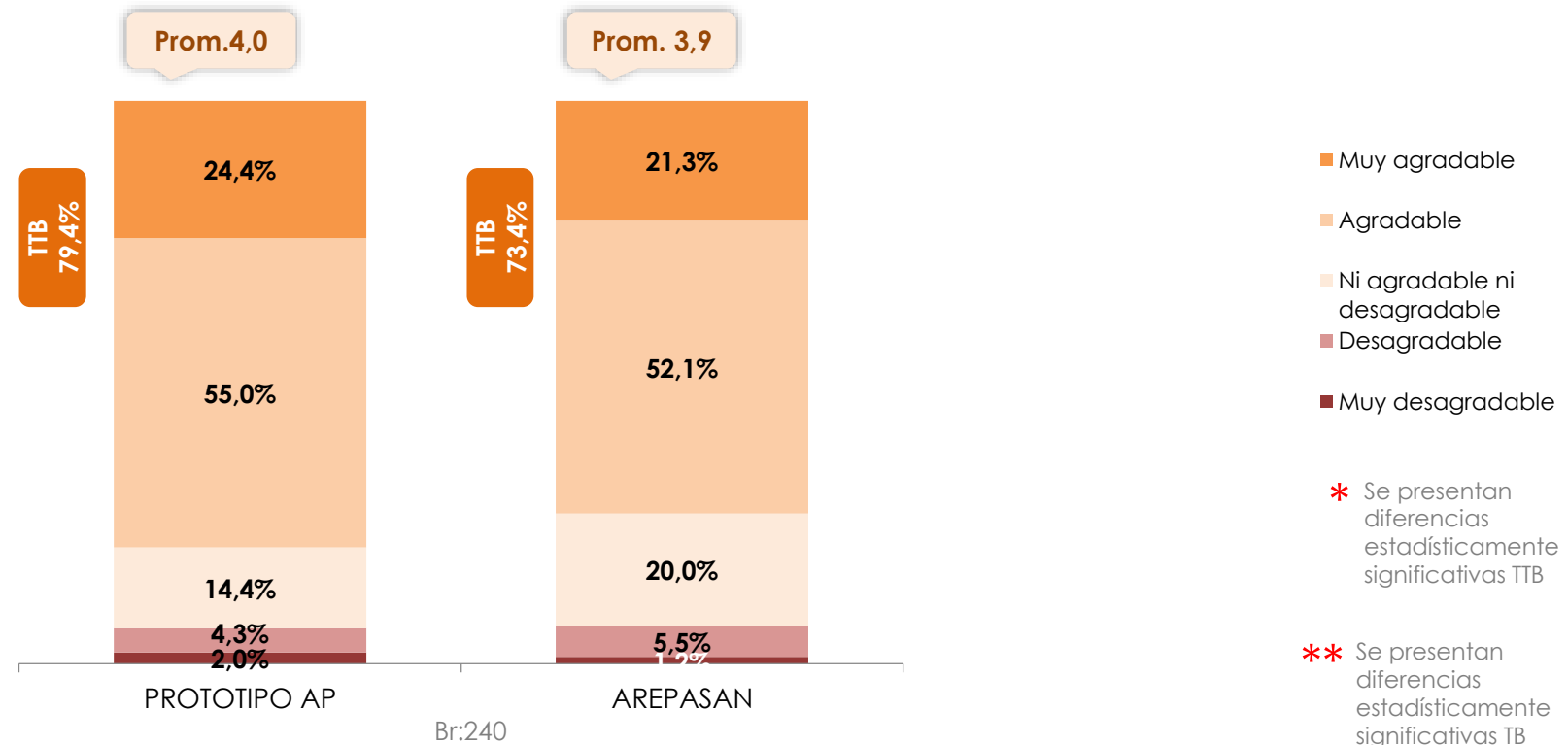
8

Olor de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P55/P89. En una escala que va desde Muy agradable hasta Muy desagradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el olor de la arepa cocida



# El prototipo de AP obtiene mejores resultados cuando se evalúa la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

10 ●●●

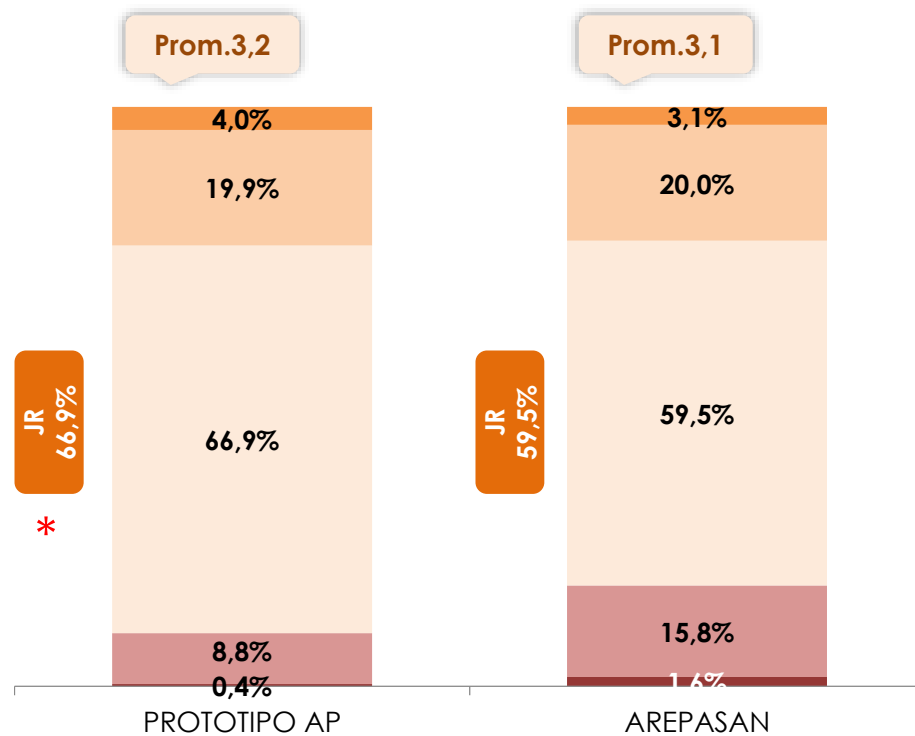
**Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida**

●●●

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



- Sin Olor a maíz
- Poco olor a maíz
- Justo como me gusta
- Mucho olor a maíz
- Demasiado olor a maíz

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

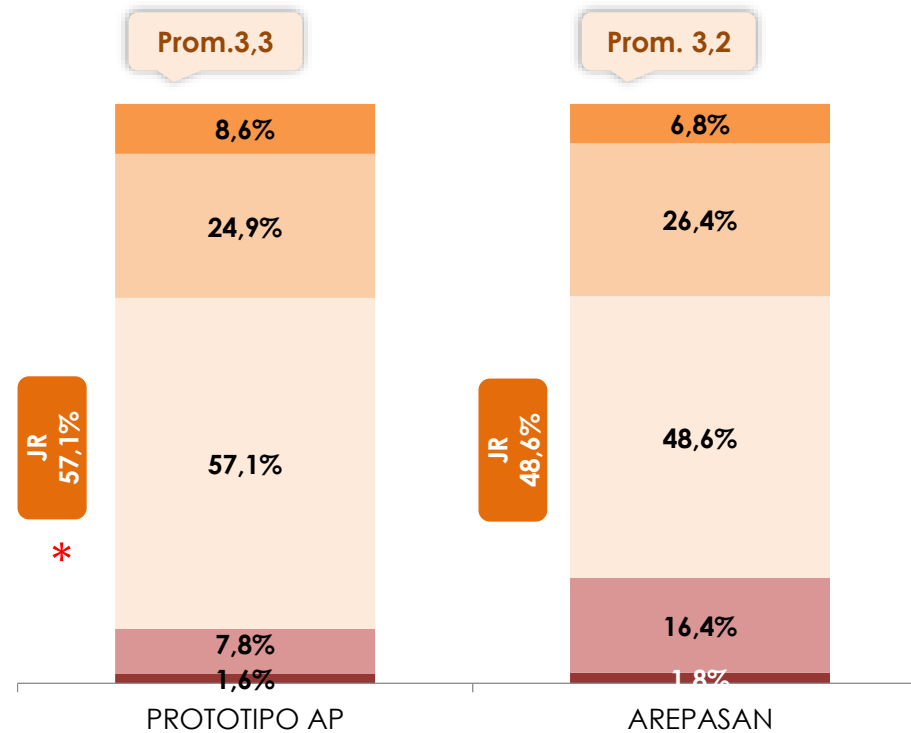
P56/P90. En una escala que va desde Demasiado olor a maíz hasta Sin Olor a maíz, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida



# El prototipo de AP obtiene mejores resultados cuando se evalúa la Suavidad de la arepa cocida

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)  
Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

② ●●● Suavidad de la arepa cocida ●●● (X) Ranking (en rojo los top) JR: Just right



- Muy suave para mi gusto
- Suave para mi gusto
- Justo como me gusta
- Dura para mi gusto
- Muy dura para mi gusto

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br:240

P57/P91. En una escala que va desde Muy suave para mi gusto hasta Muy dura para mi gusto, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Suavidad de la arepa cocida





# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Consistencia de la masa de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

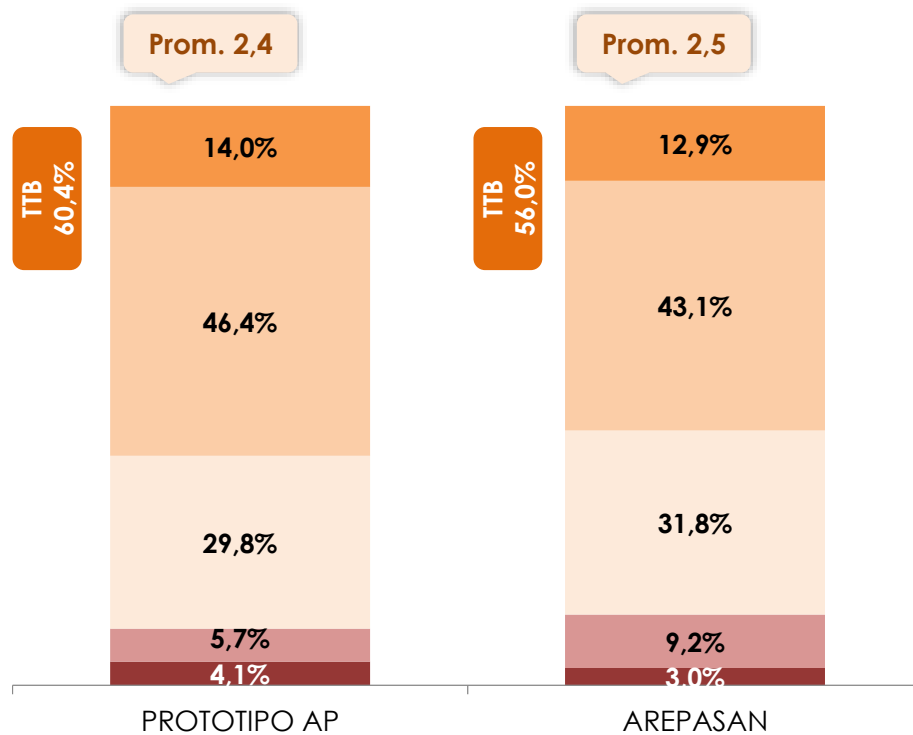
4

Consistencia de la masa de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Homogénea | Muy homogénea



- Muy homogénea
- Homogénea
- Ni homogénea ni grumosa
- Grumosa
- Muy grumosa

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

Br: 240

P58/P92. En una escala que va desde Muy Homogénea hasta Muy grumosa evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Consistencia de la masa de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el Sabor de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

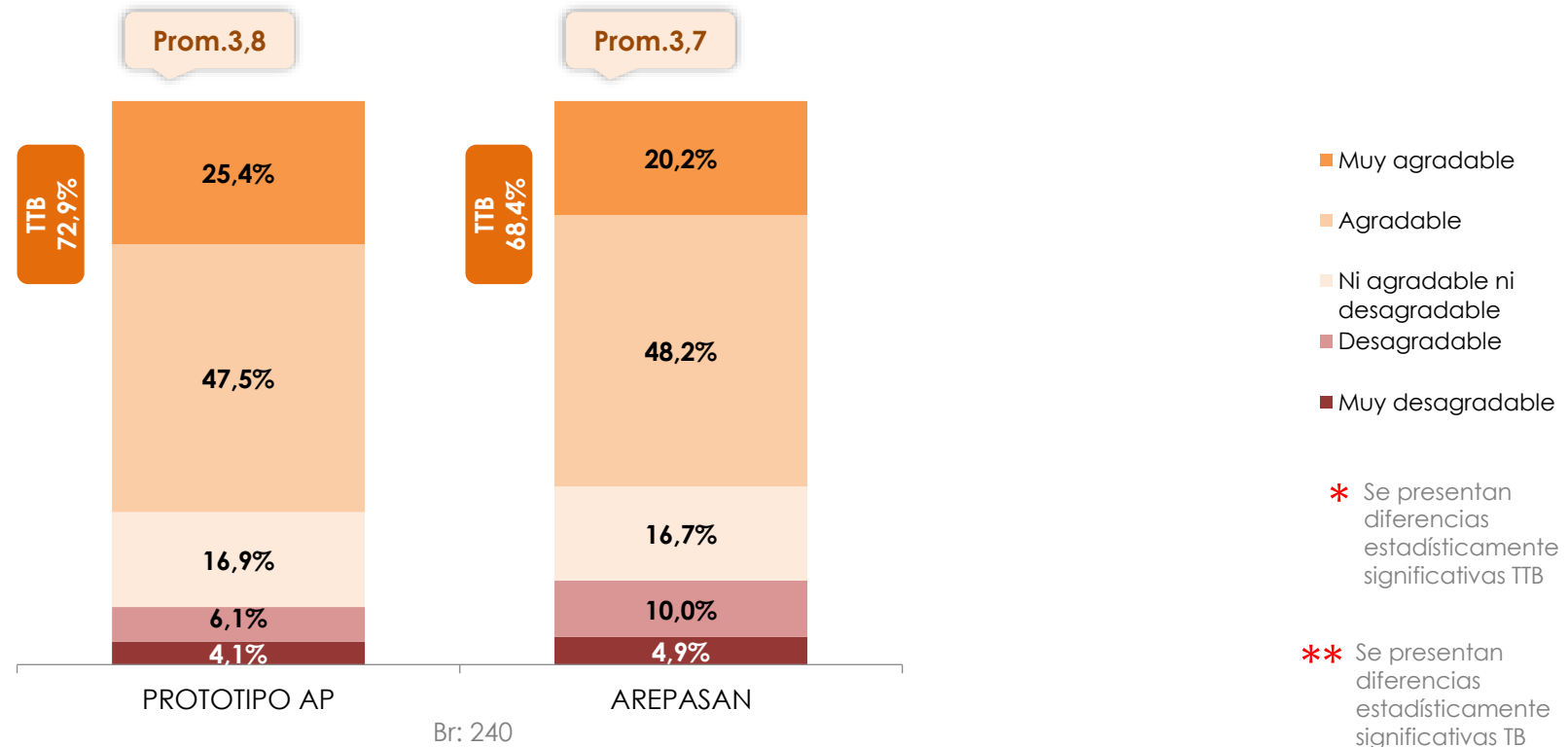
3

Sabor de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



P59/P93. En una escala que va desde Muy desagradable hasta Muy agradable, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a el sabor de la arepa cocida



# No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

7



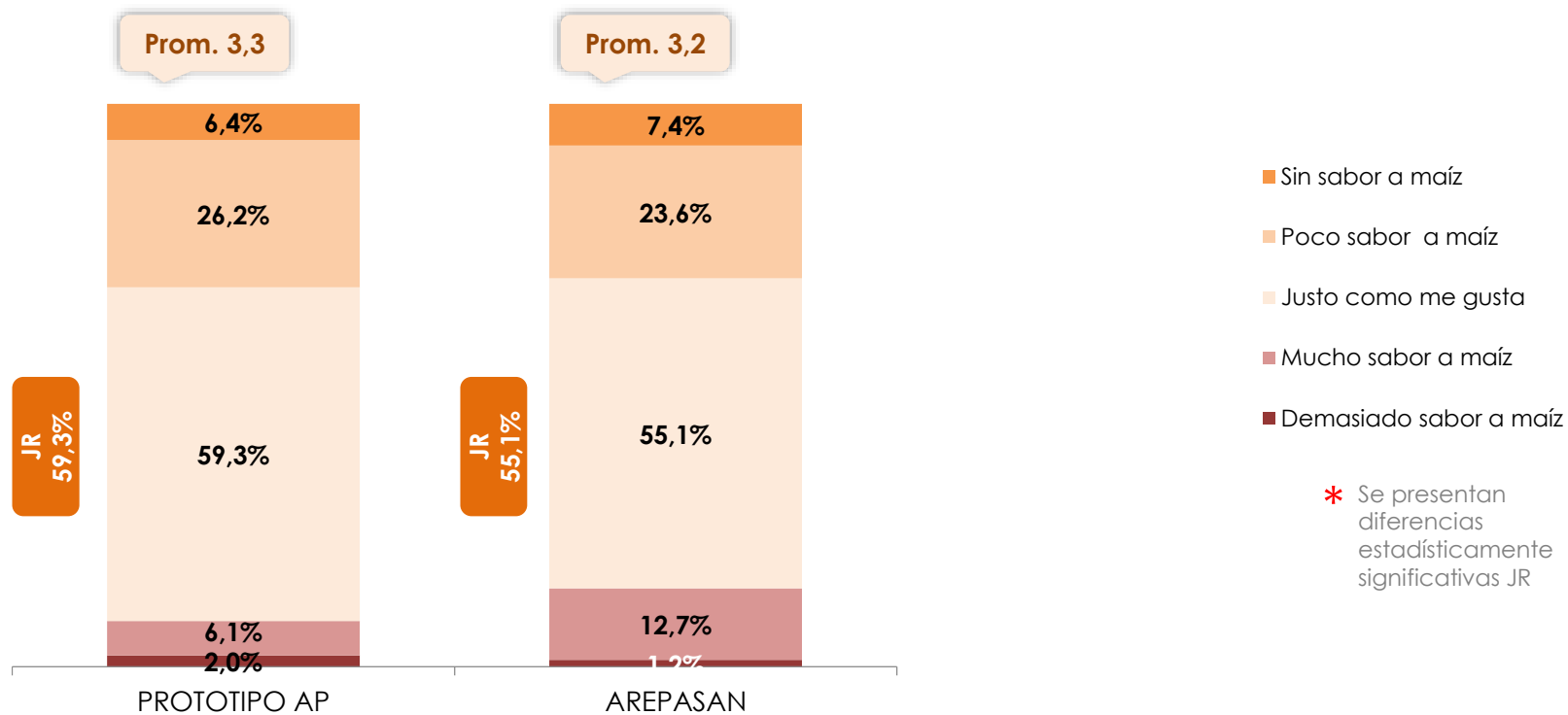
**Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida**



X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

Br: 240

P60/P94. En una escala que va desde Sin sabor a maíz hasta Demasiado sabor a maíz, evalúe la muestra de LA AREPA que observó en cuanto a la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida



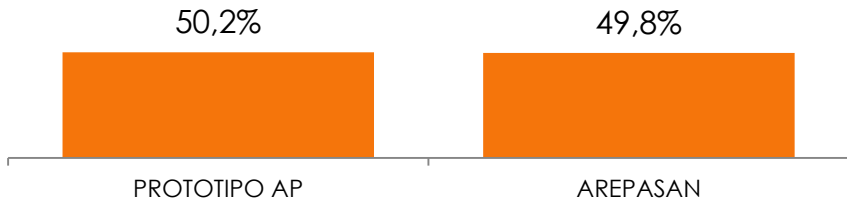
No se evidencian diferencias significativas entre los dos productos evaluados cuando se evalúa el producto final.

## Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

●●● Prefiriendo a... ●●●



## Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

	PROTOTIPO AP	AREPASAN		
Top	La textura es suave	47,1%	Tiene sabor a maíz	60,5%
	Tiene sabor a maíz	46,9%	La textura es suave	55,0%
	El sabor es agradable	19,7%	El sabor es agradable	13,9%
	Quedan crocantes	17,3%	El color amarillo	12,8%
	El color blanco	14,4%	Quedan crocantes	11,3%
	Deja pocos puntos negros	9,1%	Por la consistencia	10,3%
	Fácil de manejar / fácil de amasar	9,0%	Fácil de manejar / fácil de amasar	5,3%
	Por la consistencia	5,0%	Deja pocos puntos negros	2,9%
	Fácil de preparar	2,6%	Tiene más puntos negros	2,8%
	El olor a maíz	2,6%	Queda blandita	2,6%
	El color amarillo	2,2%	El color es agradable	1,8%
	Apariencia natural	1,9%	El color blanco	1,8%
	Tiene más puntos negros	1,8%	El olor a maíz	1,7%
	Queda blandita	1,1%	El color dorado al asarla	0,9%
	Se puede mezclar con otros ingredientes	1,1%	Fácil de preparar	0,9%
	El color es agradable	0,8%	No queda con grumos	0,9%
	El sabor a mantequilla	0,8%	Tiene una presentación llamativa	0,8%
Es delgada / no es gruesa	0,8%			
Es un sabor natural	0,8%			
Es rendidora	0,8%			

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br:121

Br:119

P95. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P81. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?





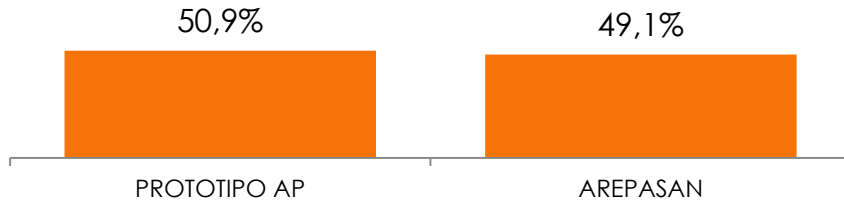
No se evidencian diferencias significativas entre los dos productos evaluados después de evaluar todas las etapas de la prueba de producto.

## Preferencia general

TOTAL

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

●●● Prefiriendo a... ●●●



●●● Razones de preferencia ●●●

### PROTOTIPO AP

### AREPASAN

Top ↑

La textura es suave	52,2%
Fácil de manejar / fácil de amasar	33,0%
Tiene sabor a maíz	32,8%
Fácil de preparar	15,3%
El color blanco	12,6%
Deja pocos puntos negros	12,0%
El color amarillo	11,0%
No queda con grumos	10,5%
El sabor es agradable	9,6%
Es rendidora	7,0%
Quedan crocantes	5,1%
Queda blandita	3,1%
Tiene más puntos negros	2,7%
El olor a maíz	1,9%
Por la consistencia	1,7%
El sabor a mantequilla	0,8%

↑

La textura es suave	60,3%
Fácil de manejar / fácil de amasar	37,0%
Tiene sabor a maíz	35,8%
El color amarillo	15,5%
Deja pocos puntos negros	9,3%
Fácil de preparar	8,7%
Es rendidora	7,5%
No queda con grumos	6,4%
Quedan crocantes	6,1%
El olor a maíz	5,1%
El sabor es agradable	4,7%
Por la consistencia	4,3%
El color blanco	3,3%
El color dorado al asarla	1,9%
Apariencia natural	0,9%
Tiene más puntos negros	0,9%
Queda blandita	0,9%
El sabor es salado	0,9%
El color es agradable	0,7%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br:123

Br:117

P97. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P98. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?







# Hábitos de uso y compra de productos arepas listas

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

TOTAL

Base: 240

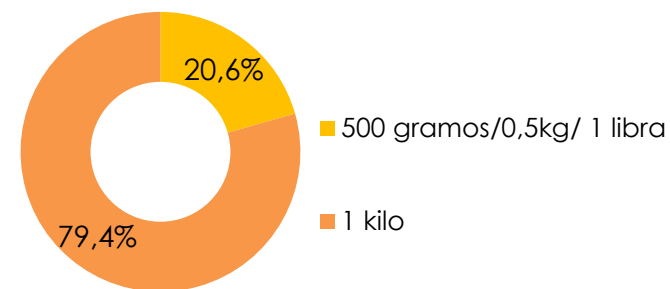
## Frecuencia de compra

Todos los días	13,8%
6 veces por semana	1,5%
5 veces por semana	0,4%
4 veces por semana	2,2%
3 veces por semana	11,8%
2 veces por semana	11,7%
1 vez por semana	36,4%
Una vez cada 15 días	22,1%

## Unidades habitualmente comprados

Prom: 3,7

## Presentación habitualmente comprados



## Volumen de compra mensual

Prom: 21,275 KG

## Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 8,2  
A la semana

F9. ¿Con qué frecuencia compra usted, usualmente Harina precocida de maíz? / F10. ¿Cuántas unidades compra de Harina precocida de maíz, cada vez que compra/ F11. ¿En qué presentación compra? /F12. Cálculo del volumen de compra mensual F13.¿Cuántas veces a la semana utiliza usted la harina de maíz?





# Marcas que COMPRA

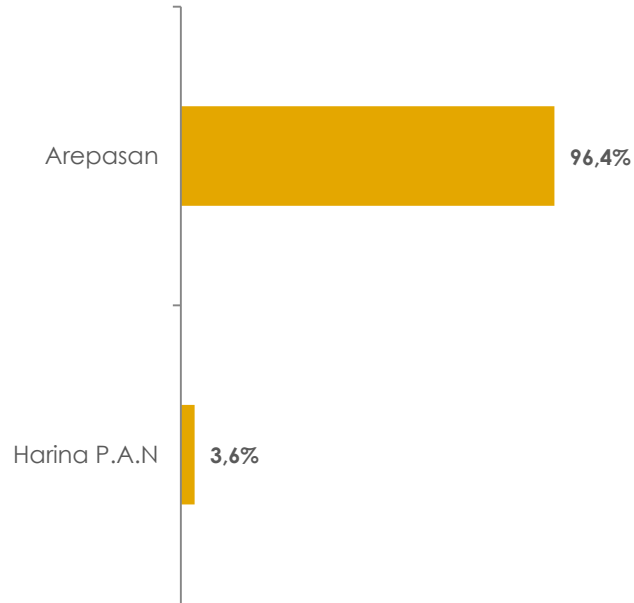
## Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

TOTAL

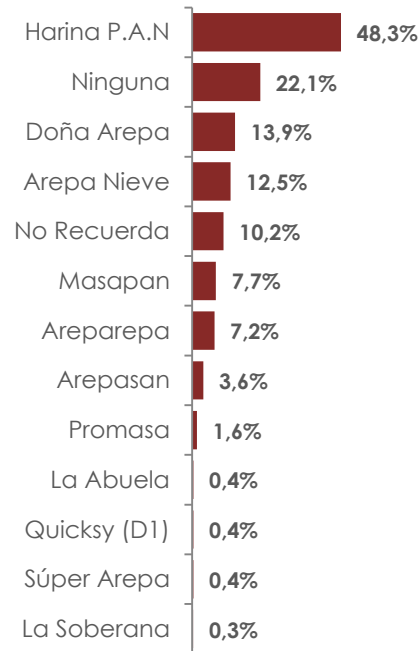
Base: 240



### Top of mind



### Otras marcas de conocimiento



### Mayor frecuencia de compra



### Mayor preferencia



**F8C.** ¿Cuál es la PRIMERA MARCA de harina precocida de maíz que se le viene a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / **F8D.** ¿Qué otras marcas de harinas precocida de maíz se le vienen a su mente, que conozca o haya oído mencionar? / **F8E.** De las marcas que conoce de harinas precocida de maíz ¿Cuál es la que más compra?



## Marca preferida

Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

Base: 240

TOTAL

●●● Razones para ser la marca favorita ●●●  
Arepasan



La textura es suave	47,9%
El sabor es agradable	41,3%
Fácil de manejar / fácil de amasar	19,5%
Fácil de preparar	13,9%
Es económica	11,9%
Es una marca tradicional	10,7%
Tiene sabor a maíz	6,6%
Es rendidora	6,5%
Es una marca de buena calidad	6,0%
Por la consistencia	3,6%

Top ↑

P5. ¿Por qué razón la ENC: MENCIONE MARCA DE F&F es su marca preferida?



*Alimentos Polar*

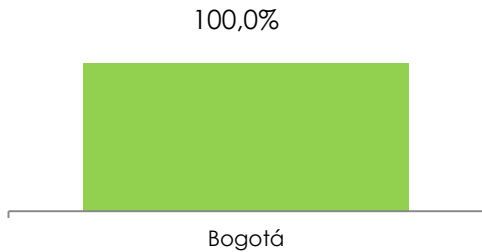
## 5. DEMOGRÁFICOS



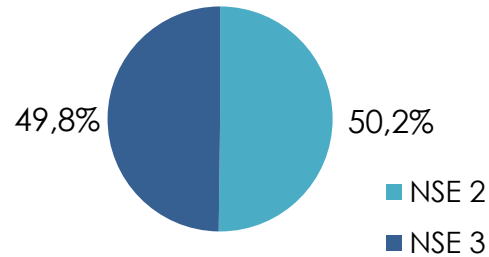
# Grupo 1: (Bogotá; vs Promasa, en usuarias Promasa)

## Grupo N°1:

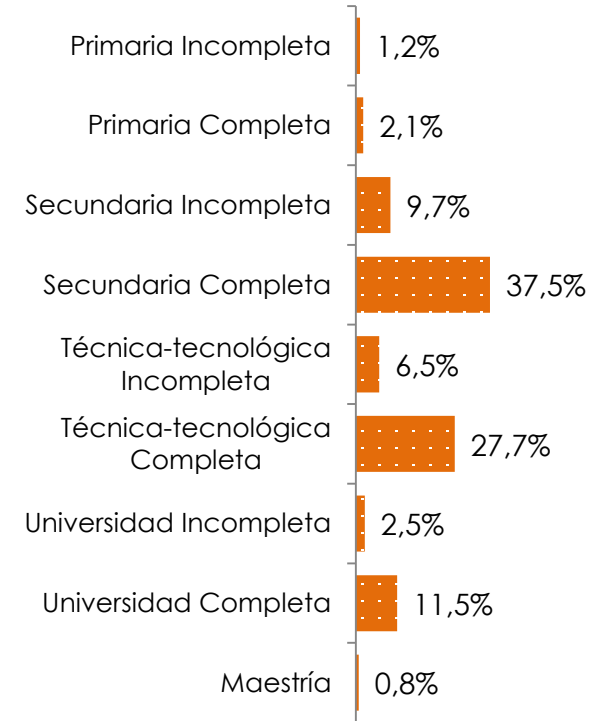
Ciudad



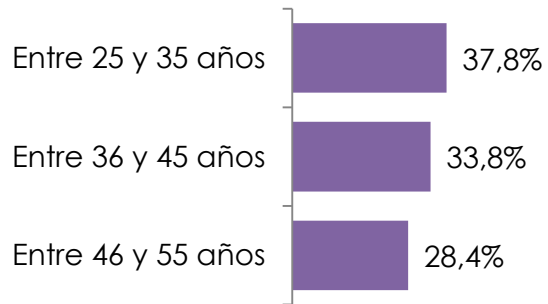
Estrato



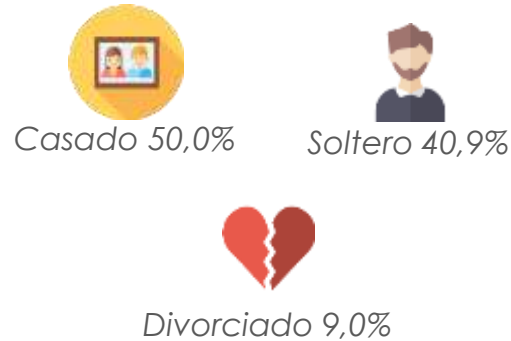
Nivel de estudios



Edad



Estado civil



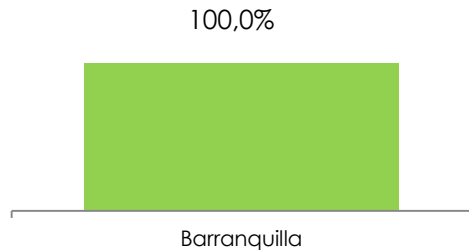
F0. Ciudad / F4. ¿Me podría indicar su edad actual? / F5. Podría decirme ¿A qué estrato socioeconómico corresponde su hogar según los recibos públicos? / D1. ¿Cuál es su estado civil? / D2. ¿Cuál es su nivel de estudios?



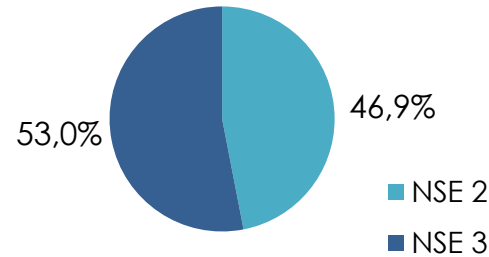
## Grupo 2: (B/IIa; vs Arepapepa; en usuarias arepapepa)

### Grupo N°2:

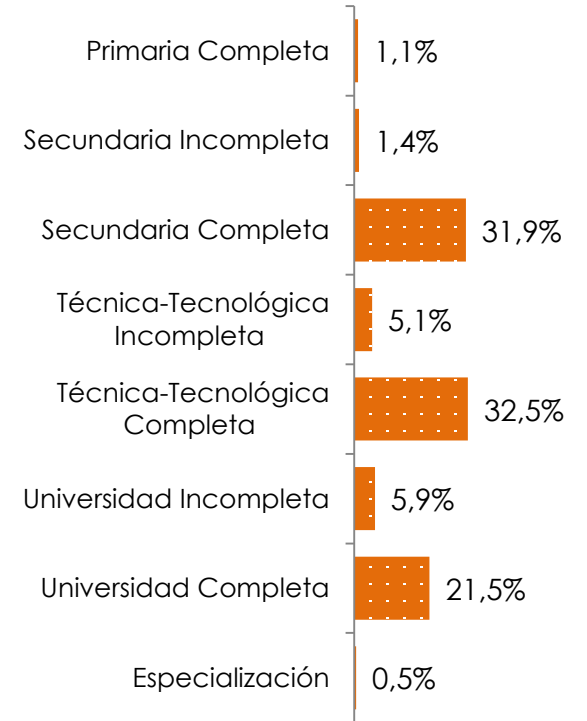
#### Ciudad



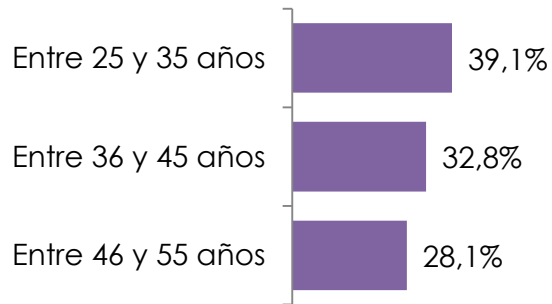
#### Estrato



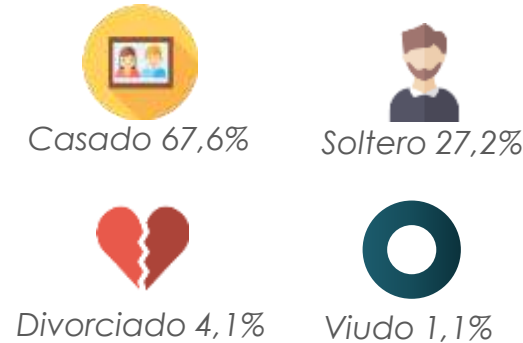
#### Nivel de estudios



#### Edad



#### Estado civil



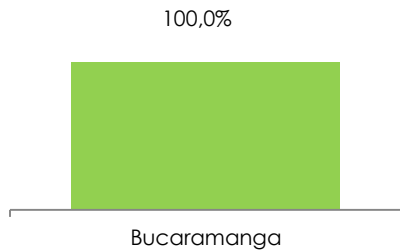
F0. Ciudad / F4. ¿Me podría indicar su edad actual? / F5. Podría decirme ¿A qué estrato socioeconómico corresponde su hogar según los recibos públicos? / D1. ¿Cuál es su estado civil? / D2. ¿Cuál es su nivel de estudios?



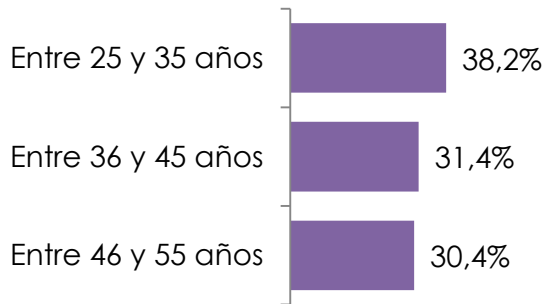
### Grupo 3: (Bu/ga; vs Arepasan; en usuarias arepasan)

#### Grupo N°3:

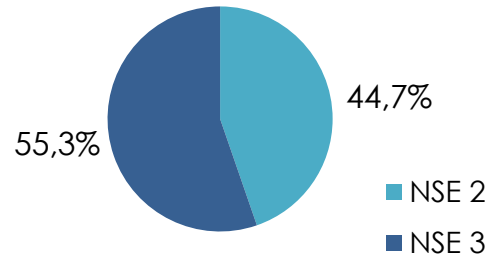
##### Ciudad



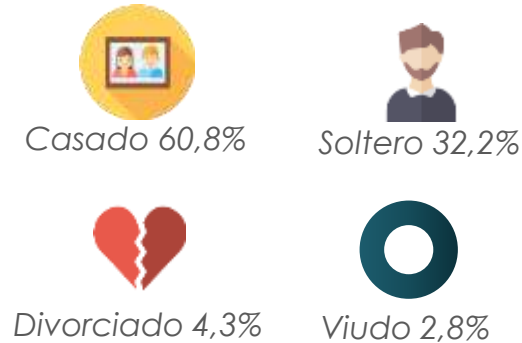
##### Edad



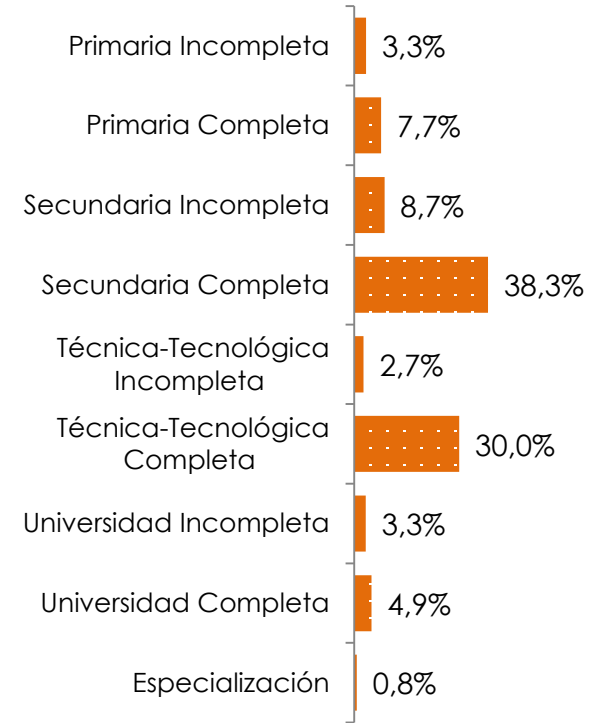
##### Estrato



##### Estado civil



##### Nivel de estudios



F0. Ciudad / F4. ¿Me podría indicar su edad actual? / F5. Podría decirme ¿A qué estrato socioeconómico corresponde su hogar según los recibos públicos? / D1. ¿Cuál es su estado civil? / D2. ¿Cuál es su nivel de estudios?





*Alimentos Polar*

# Evaluación de Proyecto Donald HPM + Paco Alimentos Polar

*Marzo 2021*

**YANHAAS**  
ADVANCED MARKET RESEARCH

