



Alimentos Polar

**PRUEBA DE
DESEMPEÑO
P.A.N Vs.
COMPETENCIA**

Julio 2023

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH





TABLA DE CONTENIDO

- Objetivos
- Ficha Técnica
- 1. Resumen por etapas
- **2. Importancia de los atributos de cada etapa para el target evaluado y en general**
- **3. Resultados prueba de producto –PAN (Actual) Vs. Areparepa**
 - Etapa 1: Harina precocida de maíz seca
 - Etapa 2: Amasado
 - Etapa 3: Masa de harina
 - Etapa 4: Producto final (arepa)
- **4. Importancia de los atributos de cada etapa para el target evaluado y en general**
- **5 Resultados prueba de producto PAN (Actual) Vs. - Quicksy**
 - Etapa 1: Harina precocida de maíz seca
 - Etapa 2: Amasado
 - Etapa 3: Masa de harina
 - Etapa 4: Producto final (arepa)
- 6. Preferencia general
- 7. Aspectos generales
- 8. Demográficos
- 9. Anexos



OBJETIVOS

● GENERAL

Determinar las diferencias significativas en atributos organolépticos relevantes y preferencia entre:
HPM Plus P.A.N. (actual) y Areparepa
HPM Plus P.A.N. (actual) y Quicksy

● ESPECÍFICOS

Sobre la categoría

- ¿Qué marcas conoce? (Tom, espontáneo, total)
- ¿Qué marca de compra habitualmente?
- Marca preferida
- ¿Con qué frecuencia la compra?

Prueba organoléptica

Etapa 1: Evaluación Harina precocida 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
- Intensidad de sabor a maíz de la masa
- Facilidad para moldear las arepas

Etapa 4: Evaluación del producto final (arepa)

- 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 y Barranquilla

TÉCNICA

Investigación cuantitativa a través de encuestas personales en locación central. Evaluación monádica secuencial comparativa, donde cada persona prueba los dos 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 sus hogares.
- ✓ Compradoras y usuarias de HPM. Que compren al menos 4 kg mensuales y la usen al menos 3 veces por semana.
- ✓ NSE 2 y 3 de 25 a 55 años

MUESTRA

Muestra total personas → 240

Ciudad	Celda 1	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Bogotá	P.A.N Actual Vs. Arepapepa	60	60	40	40	40	120
Barranquilla	P.A.N Actual Vs. Arepapepa	60	60	40	40	40	120
Total		120	120	80	80	80	240

Ciudad	Celda 2	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Bogotá	P.A.N Actual Vs. Quicksy	60	60	40	40	40	120
Barranquilla	P.A.N Actual Vs. Quicksy	60	60	40	40	40	120
Total		120	120	80	80	80	240

CAMPO

8 de junio al 1 de julio de 2023

No aplica ponderación



Resumen P.A.N Actual Vs. Areparepa

Diferencial del P.A.N Actual Vs. Areparepa →

- ✓ P.A.N. y Areparepa tienen un desempeño parity en la mayoría de los atributos evaluados de las 4 etapas.
- ✓ P.A.N. es preferida a nivel general, y en las etapas de: amasado, evaluación de la masa y evaluación de la arepa.
- ✓ En la evaluación de la harina seca ambas muestras son igualmente preferidas

	Atributos Claves	TOTAL			Bogotá		Barranquilla	
		Importancia	PAN ACTUAL	AREPAREPA	PAN ACTUAL	AREPAREPA	PAN ACTUAL	AREPAREPA
Importancia de la Etapa Evaluación visual (HARINA SECA)		3						
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	2	29,2%	27,1%	27,5%	25,0%	30,8%	29,2%
	Color - TB	6	24,2%	22,5%	21,7%	22,5%	26,7%	22,5%
	Intensidad de Color - jr	7	72,5%	69,2%	69,2%	72,5%	75,8%	65,8%
	Olor - TB	3	11,3%	10,4%	12,5%	7,5%	10,0%	13,3%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	5	45,8%	48,3%	34,2%	47,5%	57,5%	49,2%
	Presencia de punto negros- jr	8	74,2%	65,8%	72,5%	65,8%	75,8%	65,8%
	Grosor de la harina- jr	4	69,2%	66,7%	70,0%	73,3%	68,3%	60,0%
	Textura- jr	1	62,1%	62,1%	61,7%	68,3%	62,5%	55,8%
Preferencia HARINA		50,0%	50,0%	45,8%	54,2%	54,2%	45,8%	
Importancia de la Etapa Amasado		1						
Amasado	Facilidad de amasado- TB	3	43,3%	35,4%	44,2%	40,8%	42,5%	30,0%
	Tiempo de amasado- jr	6	62,1%	58,8%	61,7%	62,5%	62,5%	55,0%
	Formación de grumos - TB	1	84,2%	83,8%	85,0%	85,0%	83,3%	82,5%
	Cantidad de Harina para hacer la masa - jr	4	72,1%	67,1%	68,3%	58,3%	75,8%	75,8%
	Cantidad de agua para hacer la masa - jr	5	63,3%	60,8%	59,2%	56,7%	67,5%	65,0%
	Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla - TB	2	37,5%	32,1%	40,0%	37,5%	35,0%	26,7%
Preferencia AMASADO		54,2%	45,8%	50,8%	49,2%	57,5%	42,5%	
Importancia de la Etapa Evaluación de la Masa		2						
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	7	15,0%	15,8%	13,3%	17,5%	16,7%	14,2%
	Color - TB	11	19,6%	16,7%	16,7%	20,0%	22,5%	13,3%
	Intensidad de Color - jr	12	81,3%	77,9%	75,8%	80,8%	86,7%	75,0%
	Olor - TB	10	27,9%	29,6%	26,7%	31,7%	27,5%	27,5%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	9	62,9%	66,7%	59,2%	71,7%	66,7%	61,7%
	Suavidad de la masa -jr	3	75,4%	68,8%	78,3%	74,2%	72,5%	63,3%
	Capacidad de Mantenerse suave TB	2	74,6%	69,2%	78,3%	75,0%	70,8%	63,3%
	Consistencia de la masa- jr	1	84,6%	75,0%	86,7%	75,8%	82,5%	74,2%
	Rendimiento de la masa- TB	6	15,4%	12,1%	15,8%	11,7%	15,0%	12,5%
	Sabor - TB	5	21,3%	15,4%	19,2%	13,3%	23,3%	17,5%
Intensidad del Sabor a maíz -jr	8	56,7%	59,6%	50,8%	60,0%	62,5%	59,2%	
Facilidad de moldeado -TB	4	33,8%	28,3%	34,2%	27,5%	33,3%	29,2%	
Preferencia MASA		55,4%	44,6%	52,5%	47,5%	58,3%	41,7%	
Importancia de la Etapa Evaluación de la Arepa		4						
Evaluación de la arepa	Tiempo de cocción-TB	3	5,4%	2,1%	7,5%	4,2%	3,3%	0,0%
	Apaciencia de la arepa-TB	5	21,3%	13,3%	12,5%	14,2%	30,0%	12,5%
	Color - TB	8	19,6%	15,0%	16,7%	14,2%	22,5%	15,8%
	Presencia de punto negros- jr	11	78,8%	75,8%	75,8%	75,8%	81,7%	75,8%
	Marcas de tostado/asado -TB	9	15,8%	12,9%	15,0%	11,7%	16,7%	14,2%
	Olor - TB	10	31,3%	27,1%	30,0%	21,7%	32,5%	32,5%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	7	65,0%	63,8%	61,7%	65,8%	68,3%	61,7%
	Suavidad de la arepa - jr	1	70,0%	65,0%	70,8%	72,5%	69,2%	57,5%
	Consistencia de la masa -TB	2	21,3%	17,1%	21,7%	16,7%	20,8%	17,5%
	Sabor - TB	4	27,1%	20,4%	25,0%	22,5%	29,2%	18,3%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	6	59,6%	57,1%	51,7%	58,3%	67,5%	55,8%
	Preferencia producto final		56,3%	43,8%	54,2%	45,8%	58,3%	41,7%
Preferencia general		55,8%	44,2%	53,3%	46,7%	58,3%	41,7%	

Diferencias Significativas

→ Prueba realizada bajo el Protocolo de preparación de arepas asadas (Harina + agua +sal)

* Importancia mayor al promedio.



Resumen P.A.N Actual Vs. Quicksy

Diferencial del P.A.N Actual Vs. Quicksy →

- ✓ P.A.N. es superior a Quicksy en el desempeño de la mayoría de los atributos evaluados y es preferida en las 4 etapas y contundentemente a nivel general.
- ✓ En Bogotá se observa en general un desempeño parity entre ambas muestras, resultando preferida P.A.N. en la etapa de evaluación de la arepa y a nivel general.
- ✓ En Barranquilla P.A.N. presenta un desempeño superior en la mayoría de los atributos evaluados, resultando además preferida tanto a nivel general como en las 4 etapas evaluadas

Diferencias Significativas

→ Prueba realizada bajo el Protocolo de preparación Invertido (Harina + agua +sal)

* Importancia mayor al promedio.

	Atributos Claves	TOTAL			Bogotá		Barranquilla		
		Importancia	PAN ACTUAL	QUICKSY	PAN ACTUAL	QUICKSY	PAN ACTUAL	QUICKSY	
Importancia de la Etapa Evaluación visual (HARINA SECA)		3							
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	2	29,6%	17,5%	35,0%	24,2%	24,2%	10,8%	
	Color - TB	3	24,6%	15,0%	28,3%	23,3%	28,8%	6,7%	
	Intensidad de Color - jr	7	73,8%	57,1%	63,3%	70,8%	84,2%	43,3%	
	Olor - TB	6	16,7%	9,6%	11,7%	13,3%	21,7%	5,8%	
	Intensidad del Olor a maíz- jr	4	53,8%	39,2%	35,0%	40,0%	72,5%	38,3%	
	Presencia de punto negros- jr	8	73,8%	56,7%	63,3%	65,8%	84,2%	47,5%	
	Grosor de la harina- jr	5	72,5%	56,3%	70,0%	66,7%	75,0%	45,8%	
	Textura- jr	1	72,9%	53,8%	71,7%	61,7%	74,2%	45,8%	
Preferencia HARINA			66,3%	33,8%	53,3%	46,7%	79,2%	20,8%	
Importancia de la Etapa Amasado		1							
Amasado	Facilidad de amasado- TB	2	37,5%	31,3%	39,2%	42,5%	35,8%	20,0%	
	Tiempo de amasado- jr	6	60,8%	57,9%	56,7%	60,0%	65,0%	55,8%	
	Formación de grumos - TB	1	87,5%	63,8%	88,3%	80,0%	86,7%	47,5%	
	Cantidad de Harina para hacer la masa - jr	4	65,0%	77,1%	51,7%	70,8%	78,3%	83,3%	
	Cantidad de agua para hacer la masa - jr	5	66,3%	69,6%	54,2%	67,5%	78,3%	71,7%	
	Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla - TB	3	36,3%	26,3%	41,7%	40,0%	30,8%	12,5%	
	Preferencia AMASADO			62,1%	37,9%	50,8%	49,2%	73,3%	26,7%
Importancia de la Etapa Evaluación de la Masa		4							
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	6	19,6%	10,0%	24,2%	12,5%	15,0%	7,5%	
	Color - TB	10	25,4%	12,1%	26,7%	18,3%	24,2%	5,8%	
	Intensidad de Color - jr	12	74,2%	62,5%	68,3%	76,7%	80,0%	48,3%	
	Olor - TB	9	27,1%	20,8%	29,2%	30,0%	25,0%	11,7%	
	Intensidad del Olor a maíz - jr	11	71,3%	53,3%	60,0%	63,3%	82,5%	43,3%	
	Suavidad de la masa - jr	3	76,7%	65,4%	77,5%	75,0%	75,8%	55,8%	
	Capacidad de Mantenerse suave TB	2	81,3%	62,5%	76,7%	72,5%	85,8%	52,5%	
	Consistencia de la masa- jr	4	81,3%	67,5%	78,3%	80,8%	84,2%	54,2%	
	Rendimiento de la masa- TB	7	15,8%	12,5%	18,3%	19,2%	13,3%	5,8%	
	Sabor - TB	1	20,0%	10,4%	19,2%	20,0%	20,8%	0,8%	
	Intensidad del Sabor a maíz - jr	8	65,8%	45,0%	50,0%	54,2%	81,7%	35,8%	
	Facilidad de moldeado -TB	5	33,3%	25,8%	37,5%	40,0%	29,2%	11,7%	
	Preferencia MASA			62,1%	37,9%	46,7%	53,3%	77,5%	22,5%
Importancia de la Etapa Evaluación de la Arepa		2							
Evaluación de la arepa	Tiempo de cocción-TB	3	3,8%	2,9%	4,2%	4,2%	3,3%	1,7%	
	Apaciencia de la arepa-TB	5	20,4%	9,6%	22,5%	15,0%	18,3%	4,2%	
	Color - TB	8	20,0%	12,1%	17,5%	16,7%	22,5%	7,5%	
	Presencia de punto negros- jr	11	83,8%	59,6%	78,3%	73,3%	89,2%	45,8%	
	Marcas de tostado/asado -TB	7	17,5%	8,3%	17,5%	10,0%	17,5%	6,7%	
	Olor - TB	10	32,1%	22,5%	29,2%	31,7%	35,0%	13,3%	
	Intensidad del Olor a maíz - jr	9	75,0%	55,0%	66,7%	66,7%	83,3%	43,3%	
	Suavidad de la arepa - jr	1	74,6%	56,7%	74,2%	70,8%	75,0%	42,5%	
	Consistencia de la masa -TB	4	16,7%	12,1%	19,2%	17,5%	14,2%	6,7%	
	Sabor - TB	2	27,1%	15,8%	26,7%	26,7%	27,5%	5,0%	
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	6	67,9%	45,8%	55,8%	55,0%	80,0%	36,7%	
	Preferencia producto final			69,6%	30,4%	60,0%	40,0%	79,2%	20,8%
	Preferencia general			69,2%	30,8%	58,3%	41,7%	80,0%	20,0%



P.A.N. Vs. Areparepa



Alimentos Polar

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

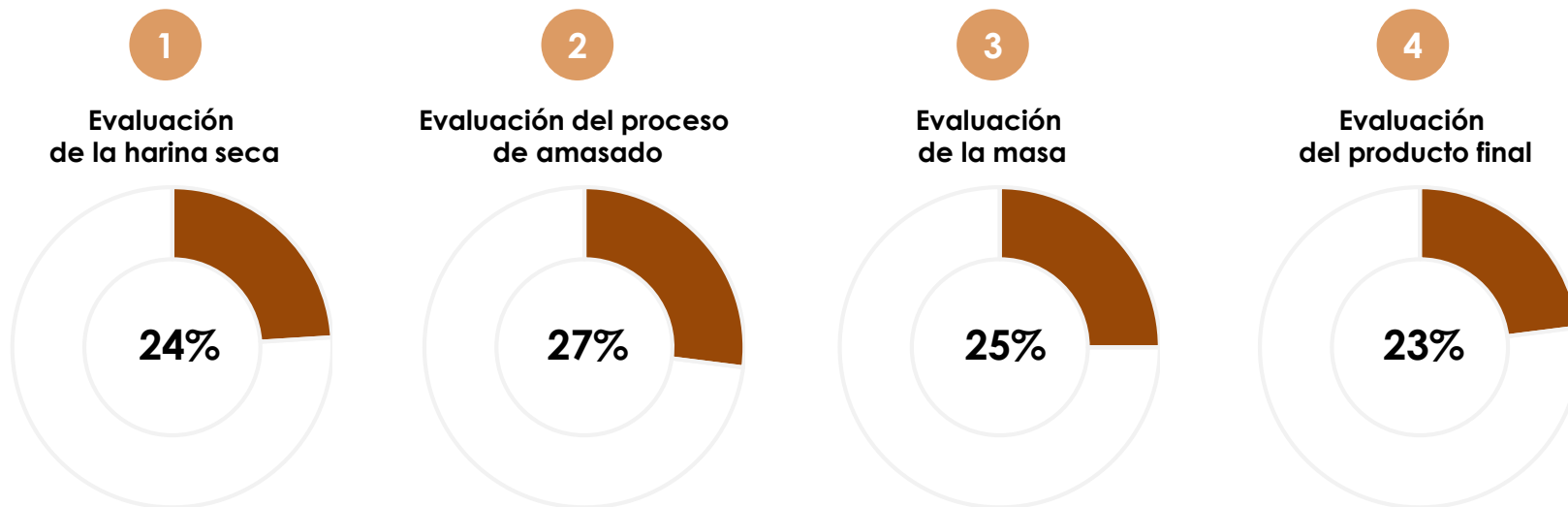


Importancia por Etapas- PAN (Actual) Vs. Areparepa



ETAPAS

TOTAL



Base: 240



Importancia en cada etapa- P.A.N (Actual) Vs. Areparepa

★ Numero del ranking

Top > promedio ranking

Base: 240

Total

★3 Etapa 1

★1 Etapa 2

★2 Etapa 3

★4 Etapa 4

●●● Harina seca ●●●

1	Que la textura de la harina sea la justa	18%
2	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable	18%
3	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable	14%
4	Que el grosor de la harina sea justo	12%
5	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	12%
6	Que la Harina de Maíz tenga un color agradable	11%
7	Que la intensidad del color sea la justa	8%
8	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa	8%

●●● Amasado ●●●

1	Que no se formen grumos al amasar	22%
2	Que la integración / mezclado del agua y la harina sea fácil	21%
3	Que el amasado de la harina sea fácil	18%
4	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa	14%
5	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa	13%
6	Que el tiempo de amasado sea el justo	12%

●●● La masa ●●●

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

●●● Producto final ●●●

1	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa	12%
2	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable	12%
3	Que el Tiempo de cocción de la arepa sea justo	12%
4	Que el sabor de la arepa cocida sea justo	12%
5	Que la apariencia de la arepa sea agradable	10%
6	Que la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa	9%
7	Que la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida sea justa	7%
8	Que el color de la arepa cocida sea agradable	7%
9	Que las Marcas de tostado /asado sean justas	7%
10	Que el Olor de la arepa cocida sea justo	7%
11	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa	5%

Más importante
↑
Top
↓
Menos importante



Alimentos Polar

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



Al evaluar la apariencia en general, no se evidencian diferencias significativas entre las muestras ni a nivel total ni por ciudad.

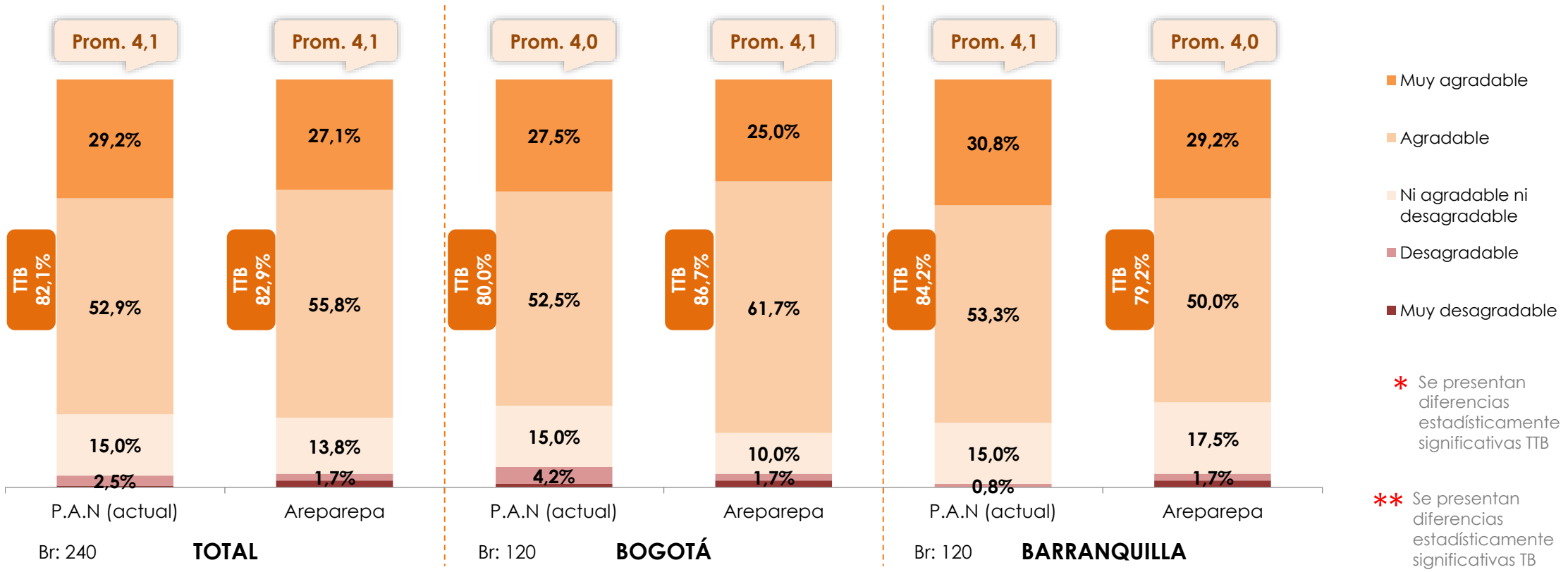
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

2

●●● Apariencia general ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable





Al evaluar el agrado del color, no se presentan diferencias significativas entre las muestras a nivel total, sin embargo P.A.N. en el TTB es superior a Areparepa en Barranquilla.

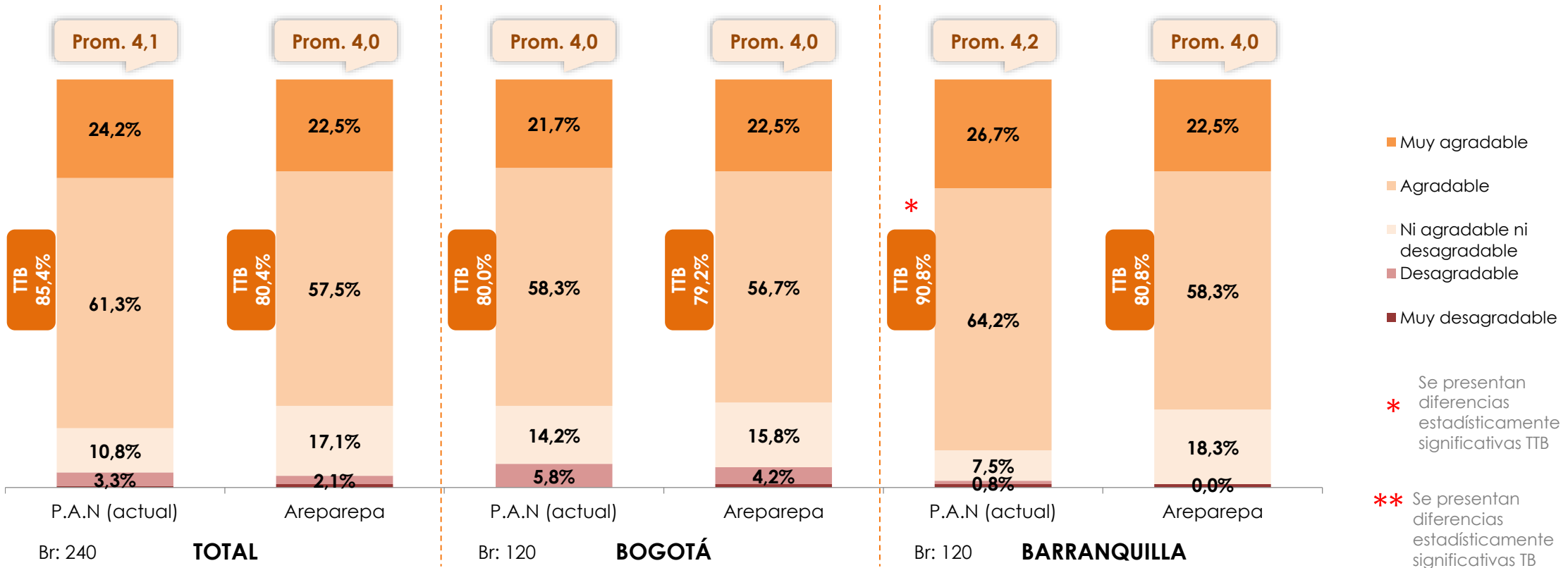
Etap 1
Harina precocida de maíz seca

6

●●● 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



Al evaluar Intensidad del color, no se presentan diferencias significativas entre muestras en el JR; excepto en Barranquilla donde P.A.N se destaca con significancia vs Arepapepa en este indicador.

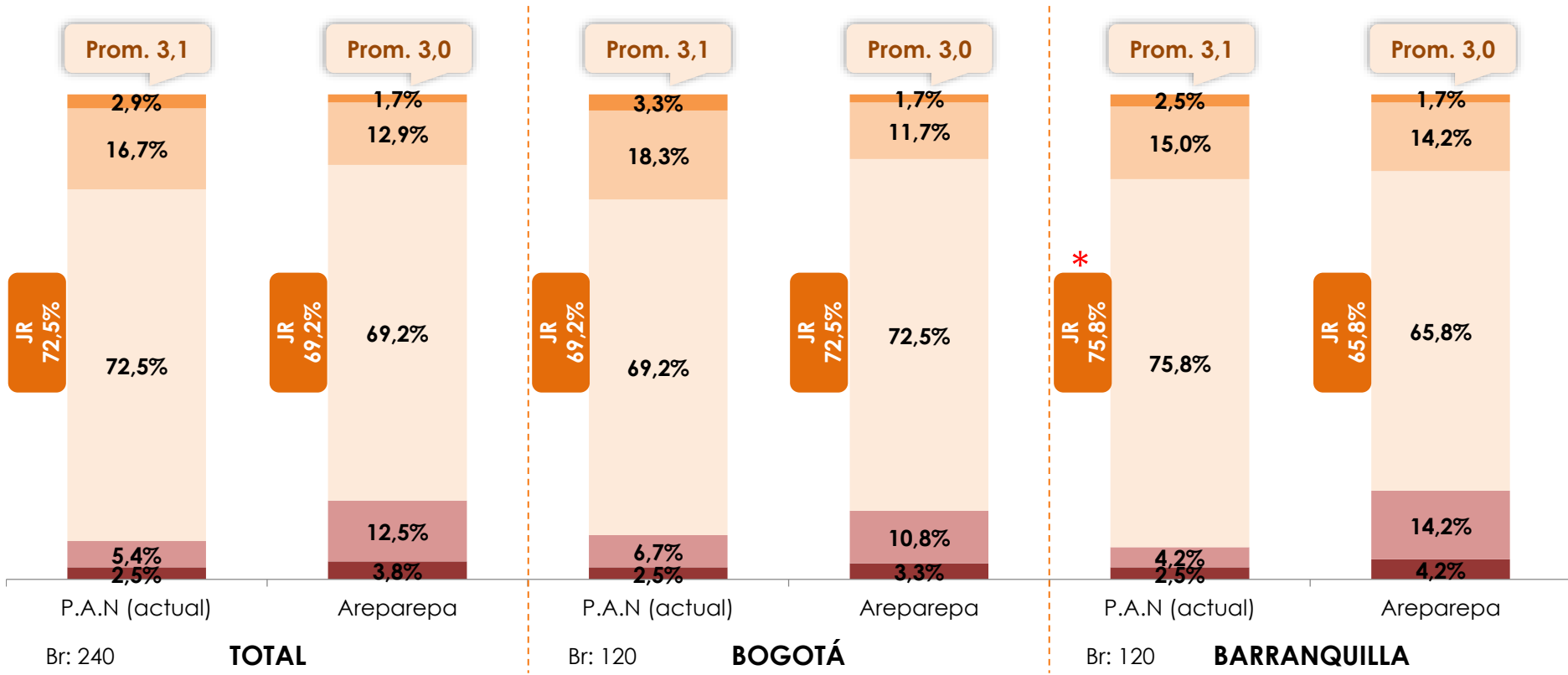
Etapá 1
Harina precocida de maíz seca

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



Al evaluar el agrado del olor, no se presentan diferencias significativas a nivel total entre las muestras. Mientras que en las ciudades para el TTB resulta superior Areparepa en Bogotá y P.A.N. en Barranquilla.

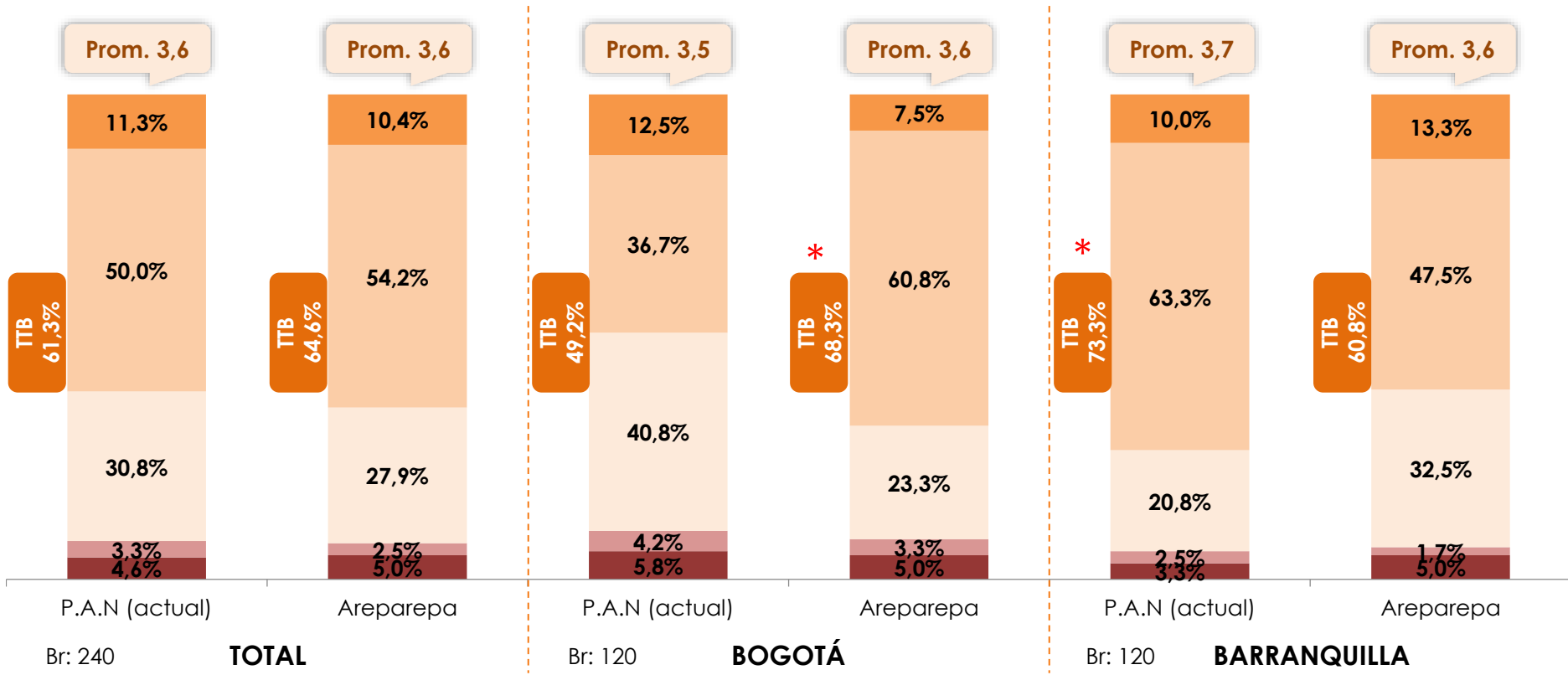
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

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



Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, no se presentan diferencias significativas entre las muestras ni a nivel total ,ni en Barranquilla. En Bogotá Areparepa se destaca en el JR vs P.A.N.

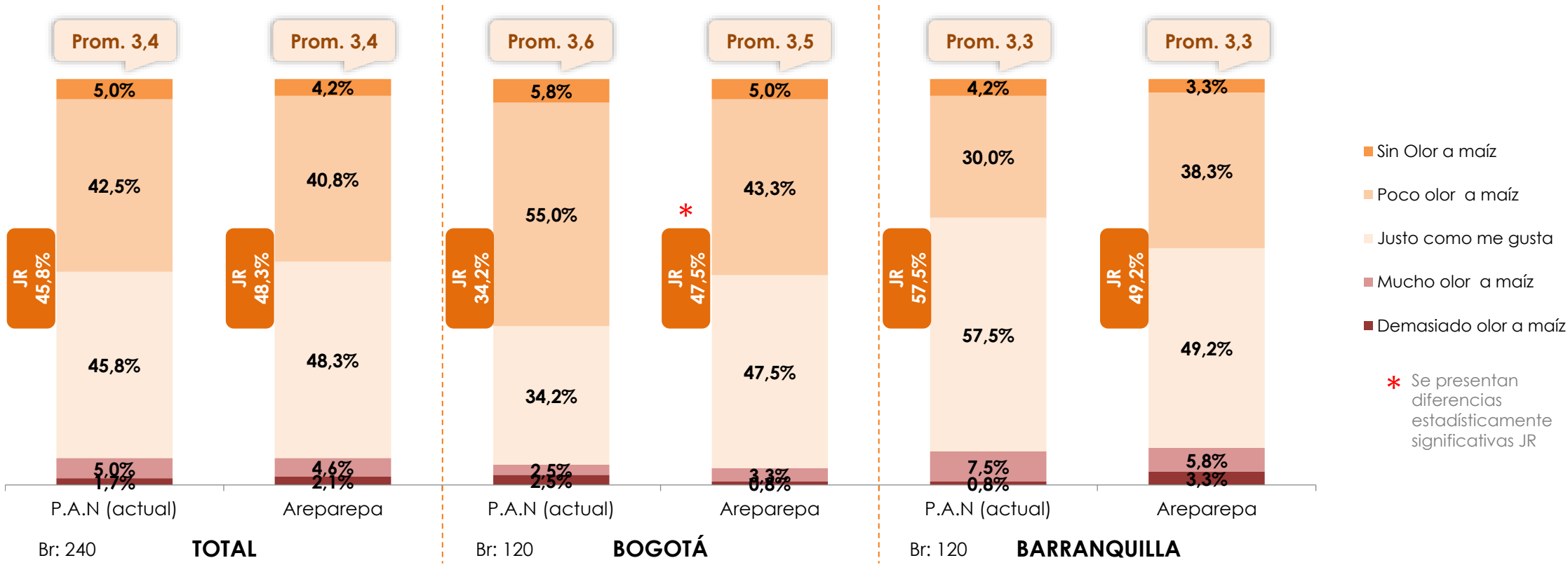
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

5

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

(X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la presencia de puntos negros, P.A.N. es superior en este indicador a nivel Total y en Barranquilla

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

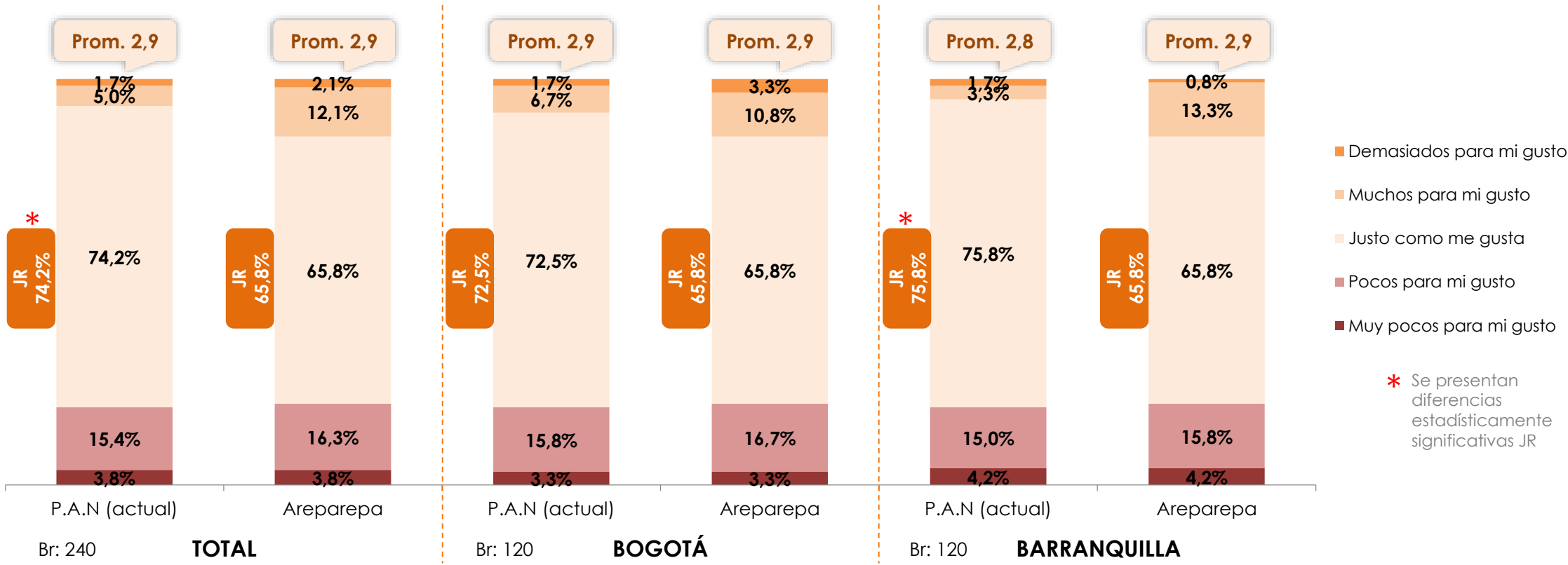
8

●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar el Grosor de la harina, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa en el JR.

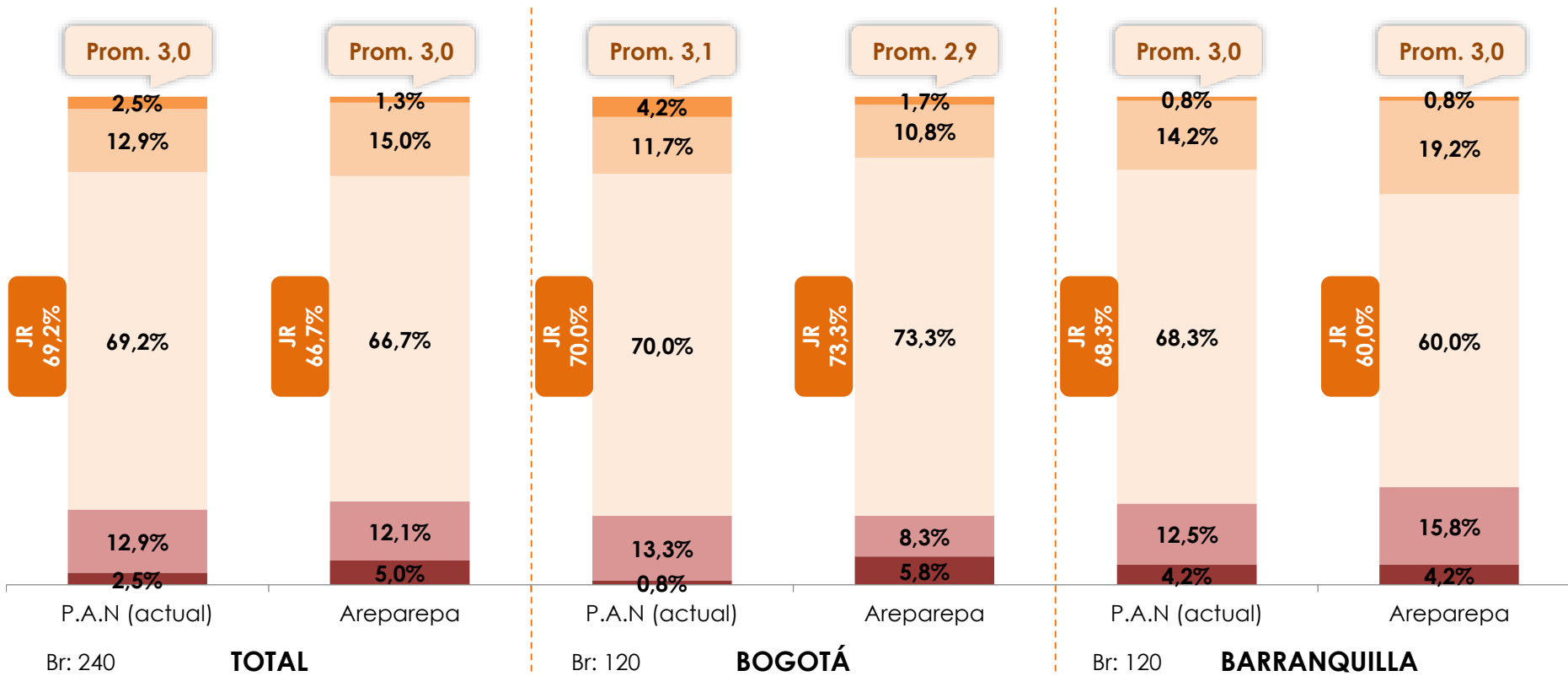
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

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



Al evaluar la Textura, no se presentan diferencias significativas entre P.AN. y Areparepa en el JR.

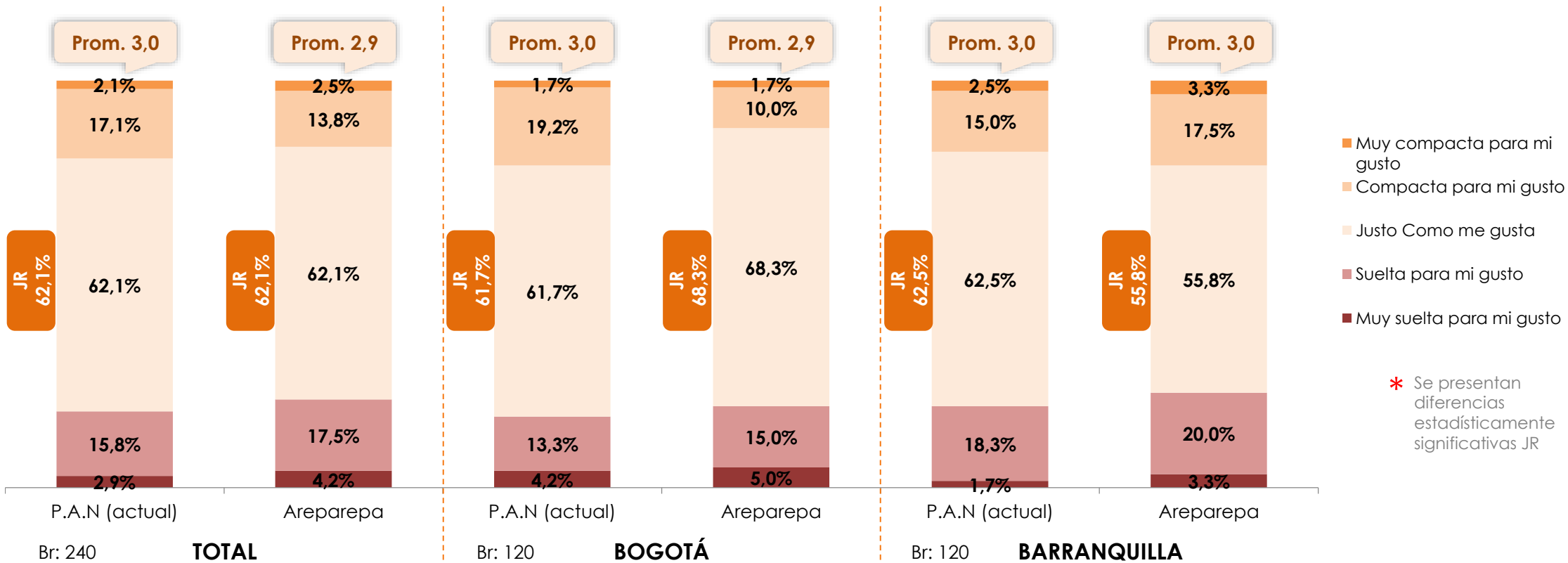
1

●●● Textura ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 1 Harina precocida de maíz seca





No hay diferencias a nivel total en la preferencia; sin embargo P.A.N. resulta preferida en Barranquilla, por su aroma agradable a maíz, textura suave, color blanco y que es más suelta, sumado a que no tiene tanto grumos. Por su parte Areparepa es preferida en Bogotá, por su aroma agradable a maíz, textura suave, más suelta y color amarillo

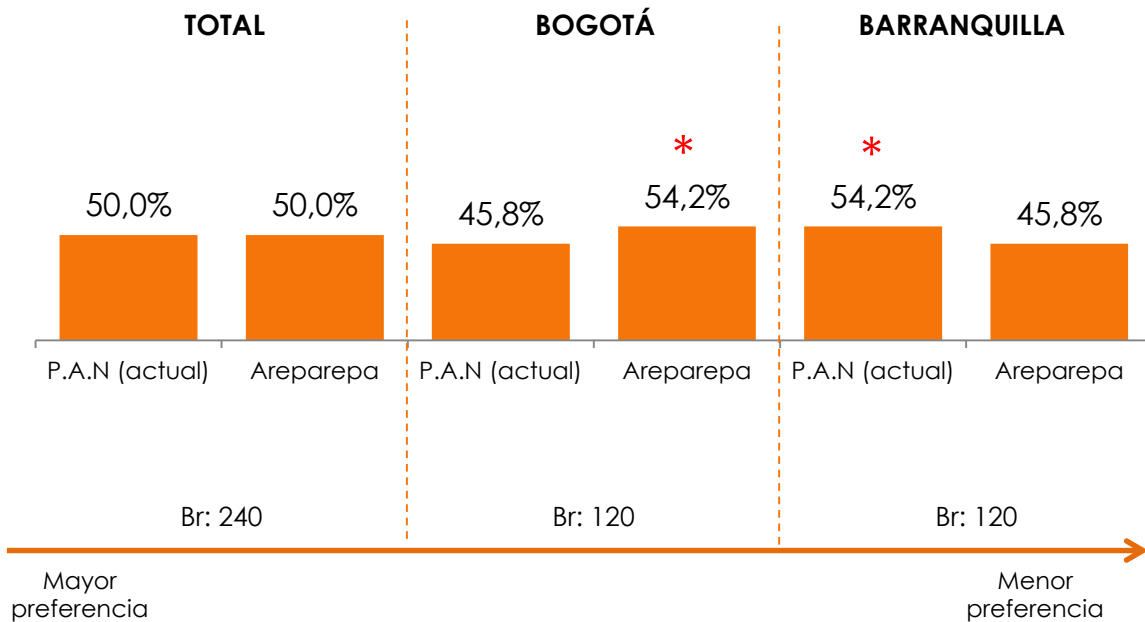
Etapa 1 Harina precocida de maíz seca

Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

	P.A.N (actual)	Areparepa
El aroma es agradable a maíz	37.5%	50.0%
La textura es suave	31.7%	28.3%
El color es blanco	24.2%	25.8%
Es más suelta	21.7%	23.3%
No tienen tantos puntos negros	18.3%	15.0%
Es agradable la textura	11.7%	11.7%
Es gruesa	10.8%	10.8%
Se ve más fina	8.3%	10.8%
La textura es delgada	8.3%	10.0%
El aroma es agradable	7.5%	7.5%
Tiene más puntos negros	6.7%	5.8%
El color es claro	5.8%	5.8%
El color es agradable	5.8%	5.8%
Es fácil de compactar	5.8%	3.3%

Br: 120 (P.A.N), Br: 68 (Areparepa)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 2: EVALUAR AMASADO



Al evaluar la Facilidad para amasar, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. a nivel Total y en Barranquilla para el TB.

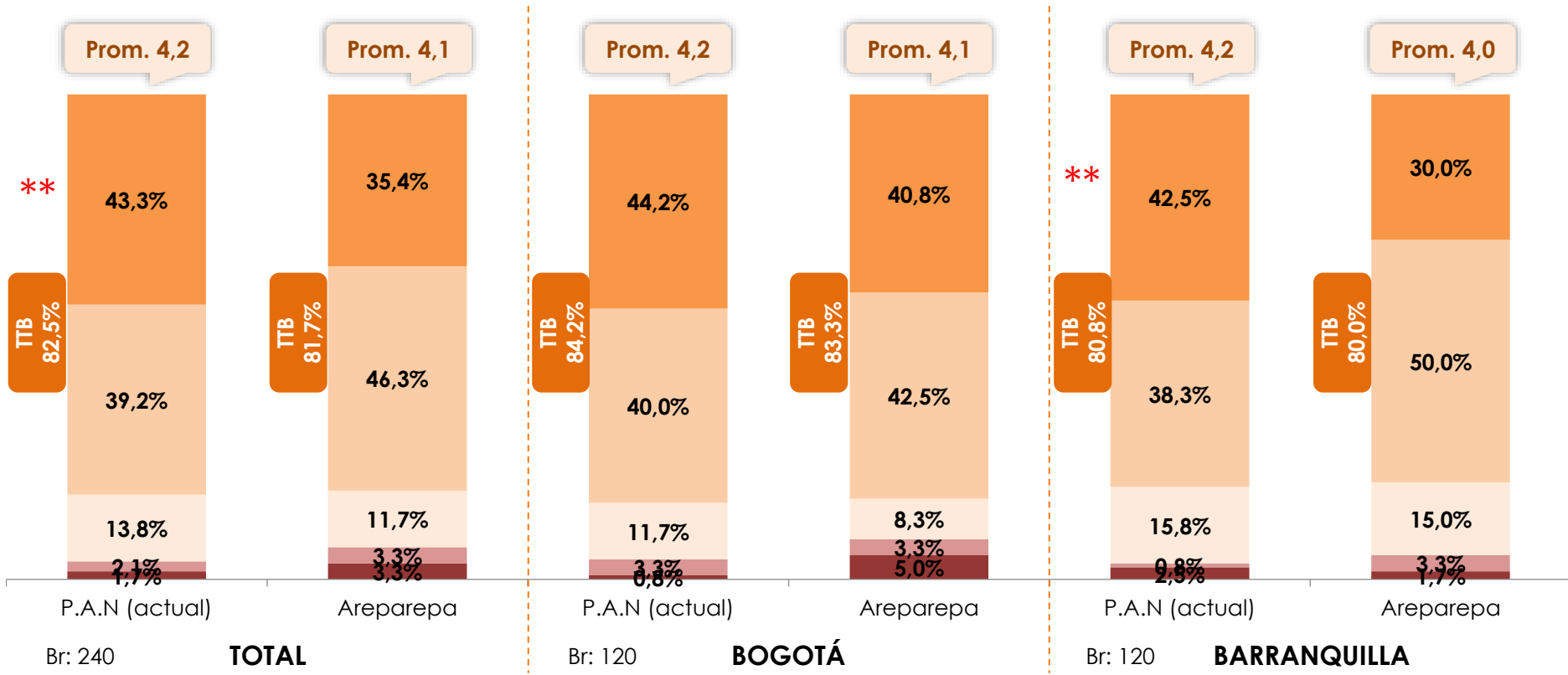
Etapas 2
Amasado

3

●●● Facilidad para amasar ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Tiempo del amasado, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Arepapepa.

Etapas 2
Amasado

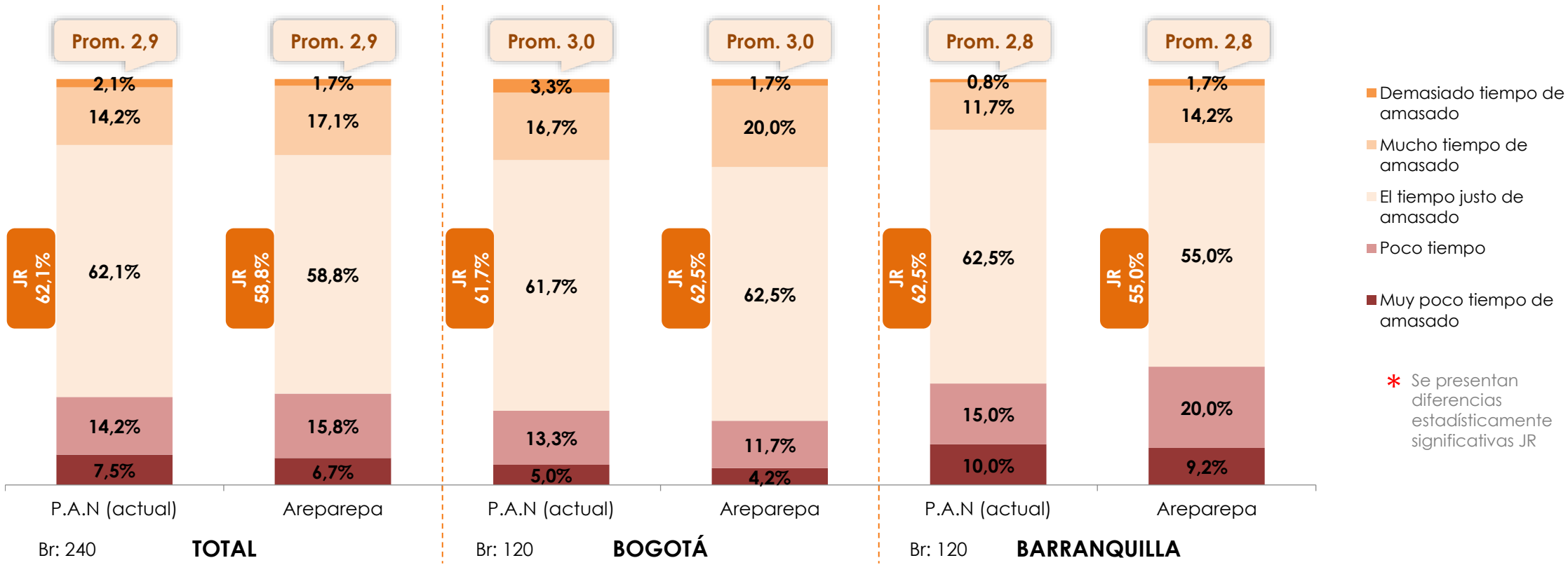
6

●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Formación de grumos al amasar, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

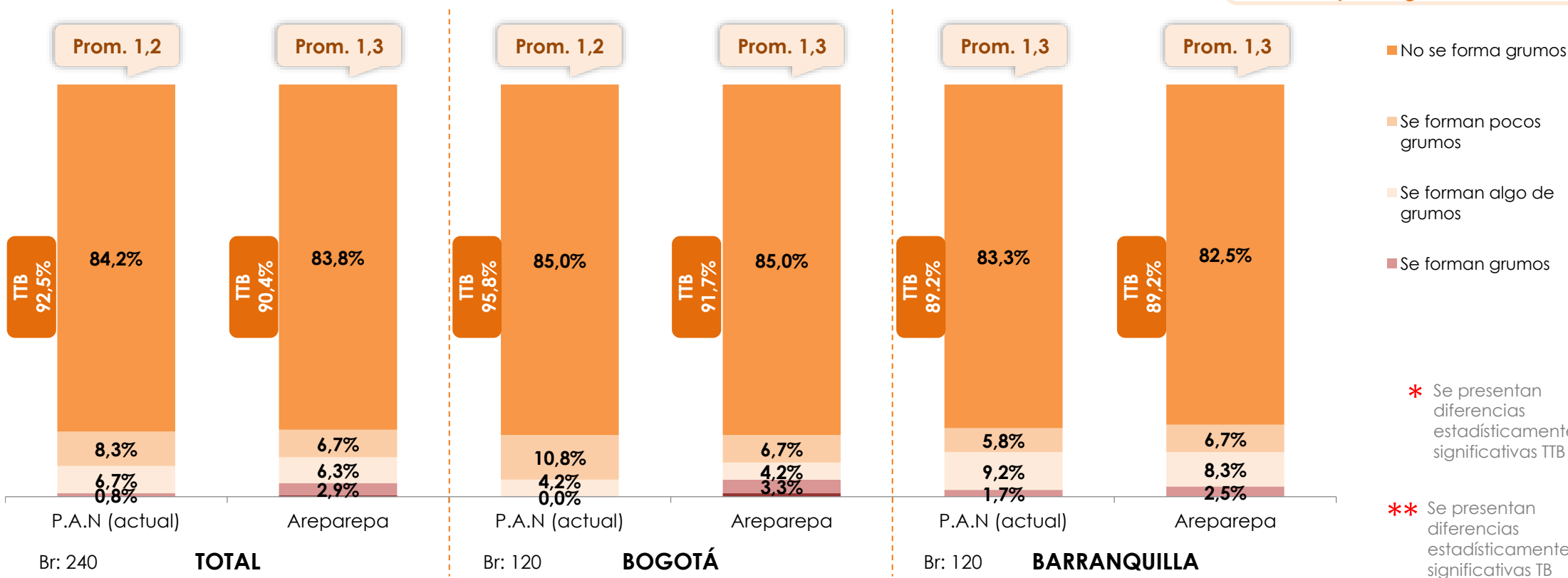
Etapa 2 Amasado

1

●●● Formación de grumos al amasar ●●●

X Ranking
(en rojo los top)

TTB:
No se forman grumos | se forman pocos grumos



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Cantidad de harina para hacer la masa, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

Etapas 2
Amasado

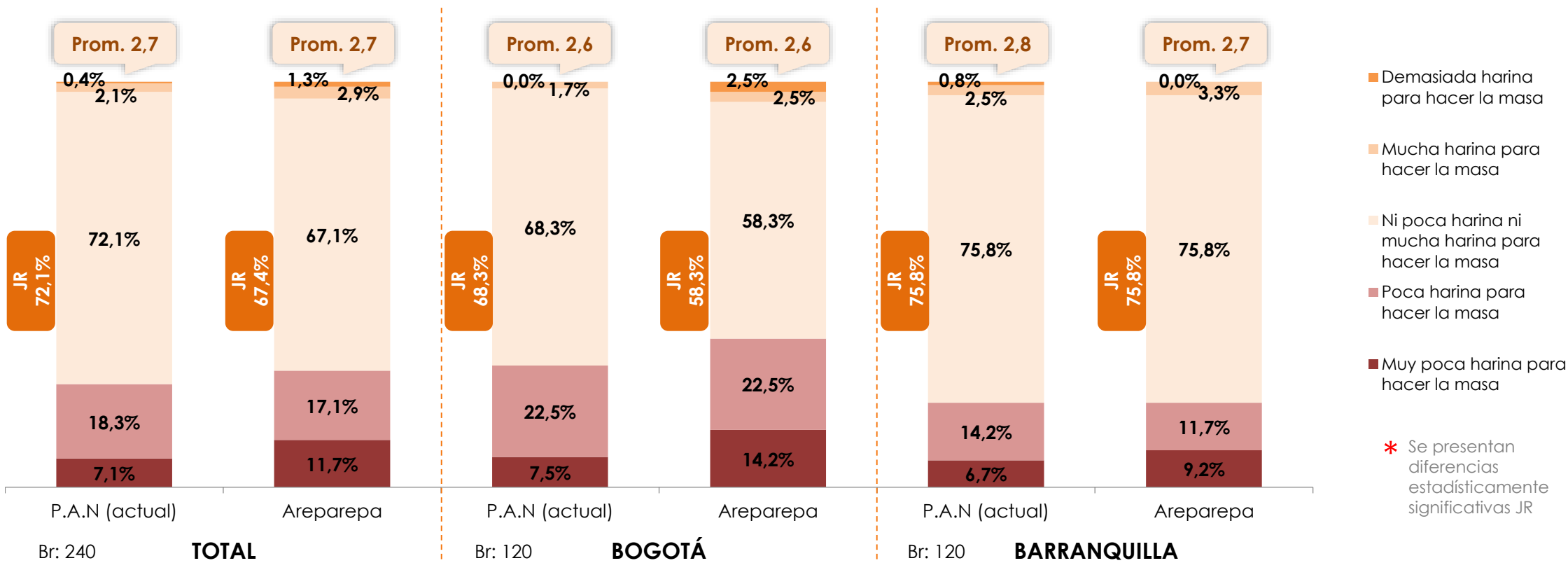
5

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

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right





Al evaluar la Cantidad de agua para hacer la masa, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

Etapas 2
Amasado

4



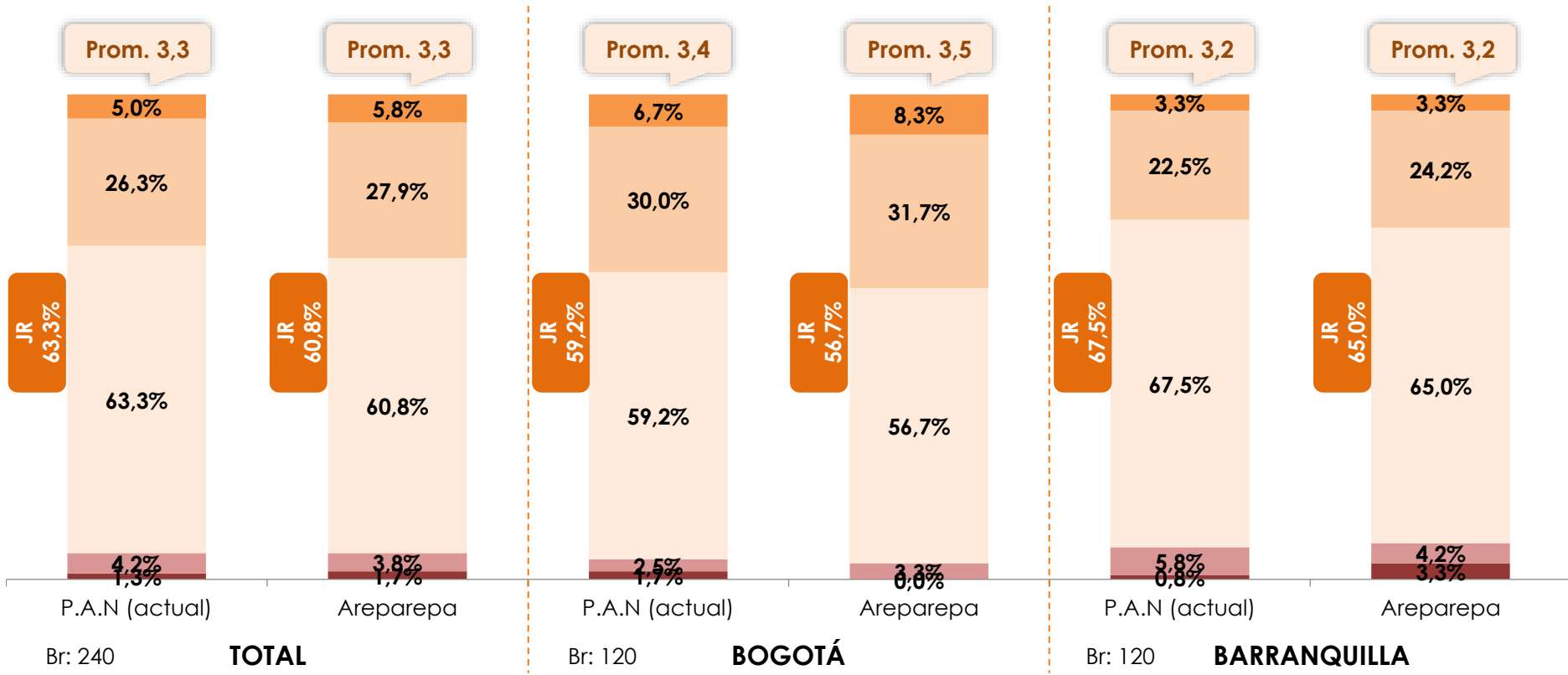
Cantidad de agua para hacer la masa



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right

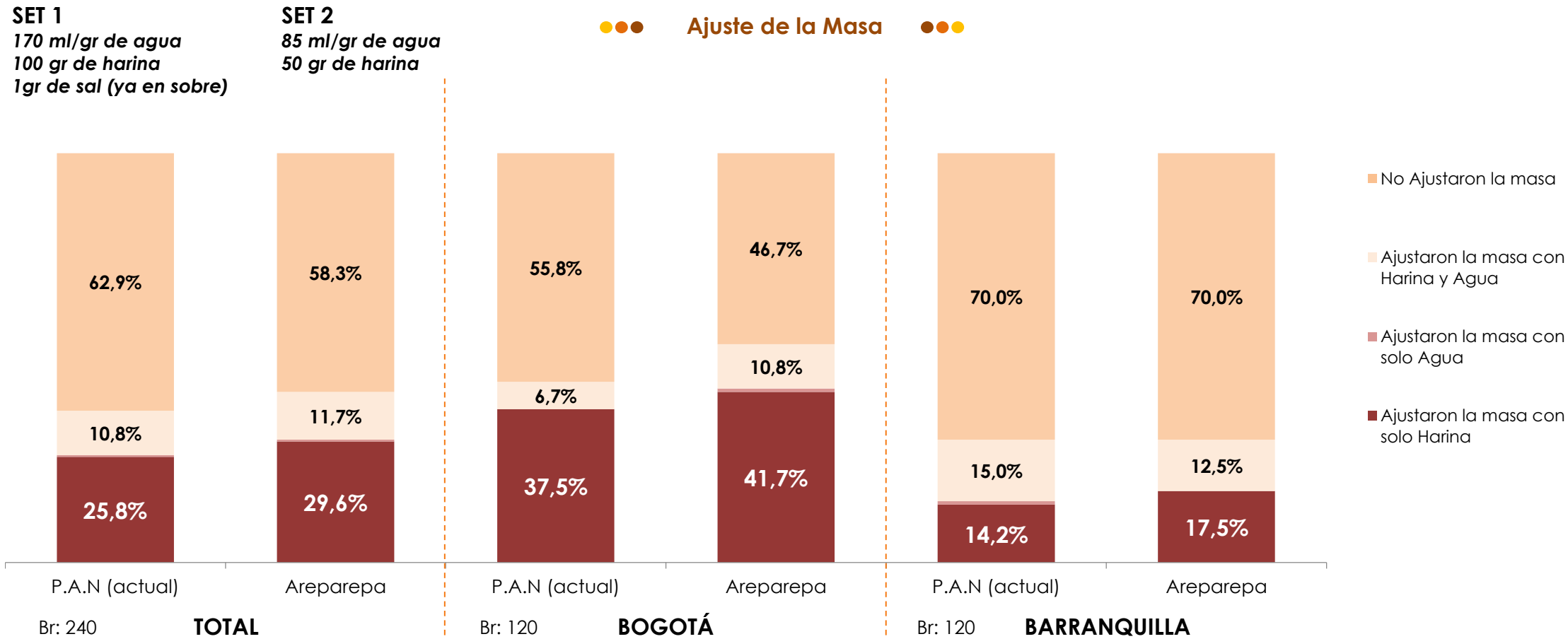


- Demasiada agua para hacer la masa
- Mucha agua para hacer la masa
- Ni poca agua ni mucha agua para hacer la masa
- Poca agua para hacer la masa
- Muy poca agua para hacer la masa

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



En el ajuste de la masa, el desempeño de ambas muestras fue muy similar, resultando a nivel total que 6 de cada 10 personas no consideraron hacer ningún ajuste



**SET 1**

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

SET 2

85 ml/gr de agua
50 gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA	
	P.A.N (actual) Br=88	Areparepa Br =99	P.A.N (actual) Br=53	Areparepa Br =63	P.A.N (actual) Br=35	Areparepa Br =36
06% - 10%	44.3%	50.5%	41.5%	39.7%	48.6%	69.4%
11% - 15%	18.2%	19.2%	20.8%	23.8%	14.3%	11.1%
16% - 20%	13.6%	12.1%	15.1%	12.7%	11.4%	11.1%
21% - 25%	6.8%	8.1%	7.5%	9.5%	5.7%	5.6%
26% - 30%	5.7%	6.1%	5.7%	7.9%	5.7%	2.8%
31% - 35%	4.5%	2.0%	3.8%	3.2%	5.7%	-
36% - 40%	2.3%	-	-	-	5.7%	-
46% - 50%	4.5%	2.0%	5.7%	3.2%	2.9%	-

**SET 1**

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

SET 2

85 ml/gr de agua
50 gr de harina

●●● Cantidad de agua Adicional Utilizada ●●●

	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA	
	P.A.N (actual) Br=27	Areparepa Br =29	P.A.N (actual) Br=8	Areparepa Br =14	P.A.N (actual) Br=19	Areparepa Br =15
06% - 10%	88.9%	93.1%	87.5%	85.7%	89.5%	100.0%
11% - 15%	-	-	-	-	-	-
16% - 20%	3.7%	3.4%	-	7.1%	5.3%	-
21% - 25%	3.7%	3.4%	-	7.1%	5.3%	-
26% - 30%	3.7%	-	12.5%	-	-	-



Al evaluar la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

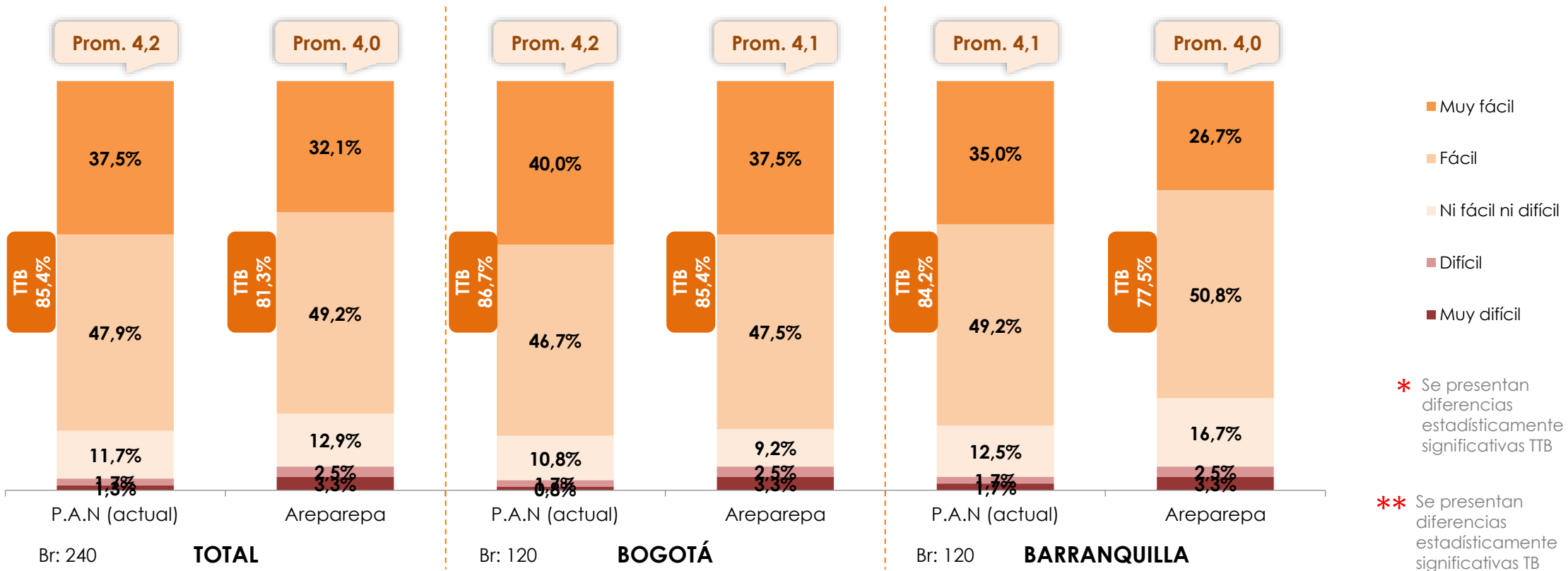
Etapa 2 Amasado

2

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

●●● Ranking (en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Se prefiere P.A.N. en esta etapa, por la facilidad del amasado, la textura suave y por la integración rápida de los ingredientes. Este resultado a nivel total se ve influenciado por la preferencia en Barranquilla, ya que en Bogotá ambas muestras resultan igualmente preferidas.

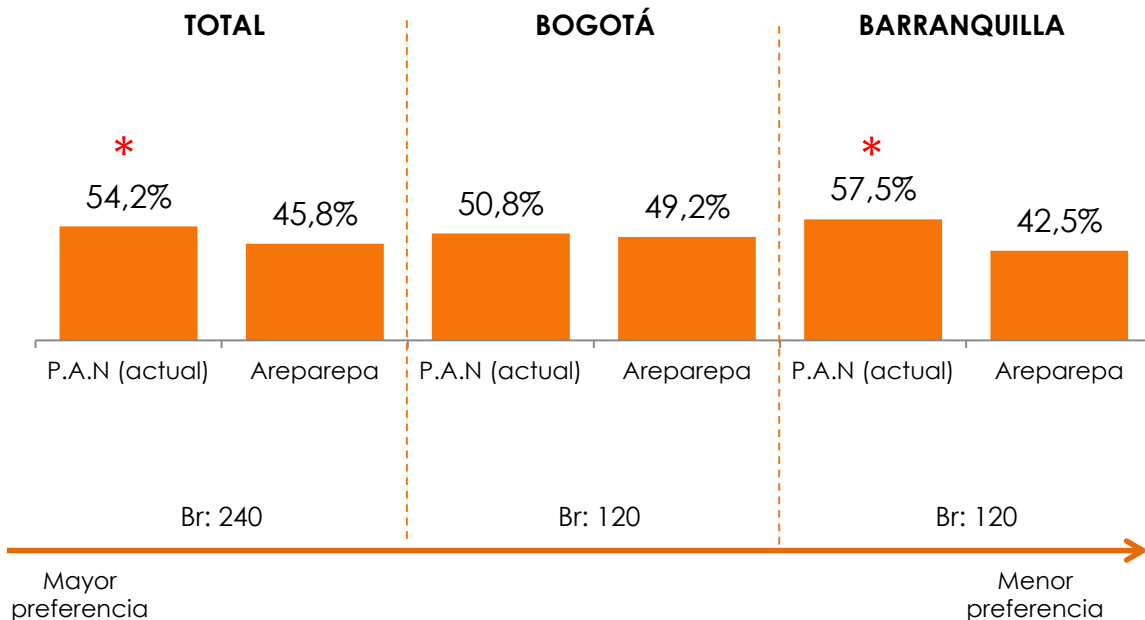
Etapa 2 Amasado

Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



Top ↑

PAN (Actual)		Areparepa	
El amasado fue fácil	50.0%	El amasado fue fácil	58.2%
La textura es suave	46.9%	La textura es suave	29.1%
Se integro más rápido el agua y la harina	20.8%	No hace grumos	17.3%
Por la consistencia	13.1%	Se integro más rápido el agua y la harina	15.5%
No hace grumos	12.3%	Por la consistencia	13.6%
El aroma a maíz	8.5%	Es más compacta	6.4%
No tiene tantos puntos negros	7.7%	El aroma a maíz	6.4%
Le gusta el color blanco	6.9%	Facilidad para moldear	5.5%
Es más compacta	4.6%	No queda pegados en los dedos	4.5%
Facilidad para moldear	3.8%	El color amarillo	4.5%
El color claro	3.1%	Le gusta el color blanco	3.6%
Es delgada	3.1%	El color es agradable	3.6%
El color es agradable	2.3%	No tiene tantos puntos negros	2.7%
No queda pegados en los dedos	1.5%	Fácil de preparar	2.7%

Br: 130 (PAN), Br: 110 (Areparepa)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: EVALUAR LA MASA DE HARINA



Al evaluar la Apariencia general, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

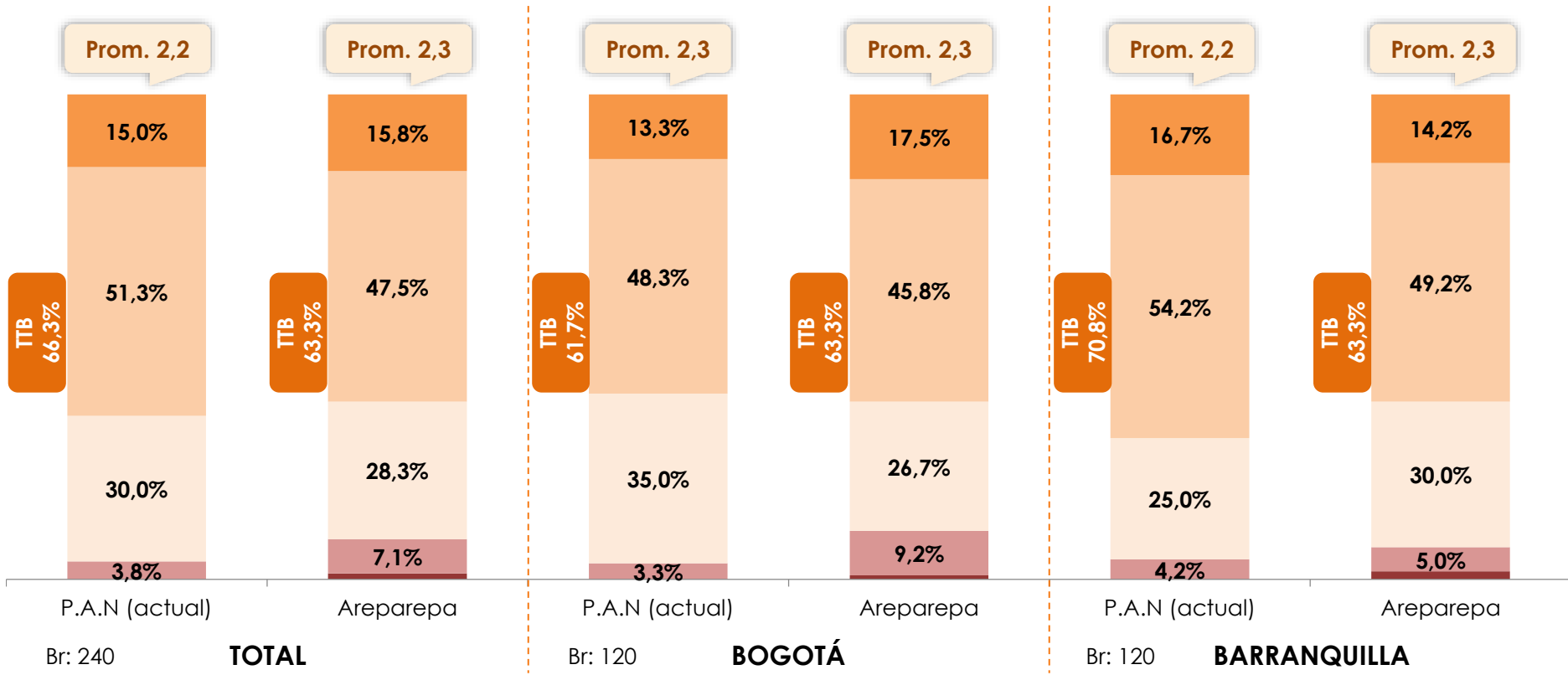
Etapa 3 La masa

7

●●● Apariencia general ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Lisa | Muy lisa



- Muy lisa
- Lisa
- Ni lisa ni agrietada
- Agrietada
- Muy agrietada

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el agrado del color, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa. P.A.N. resulta superior en Barranquilla para el TB.

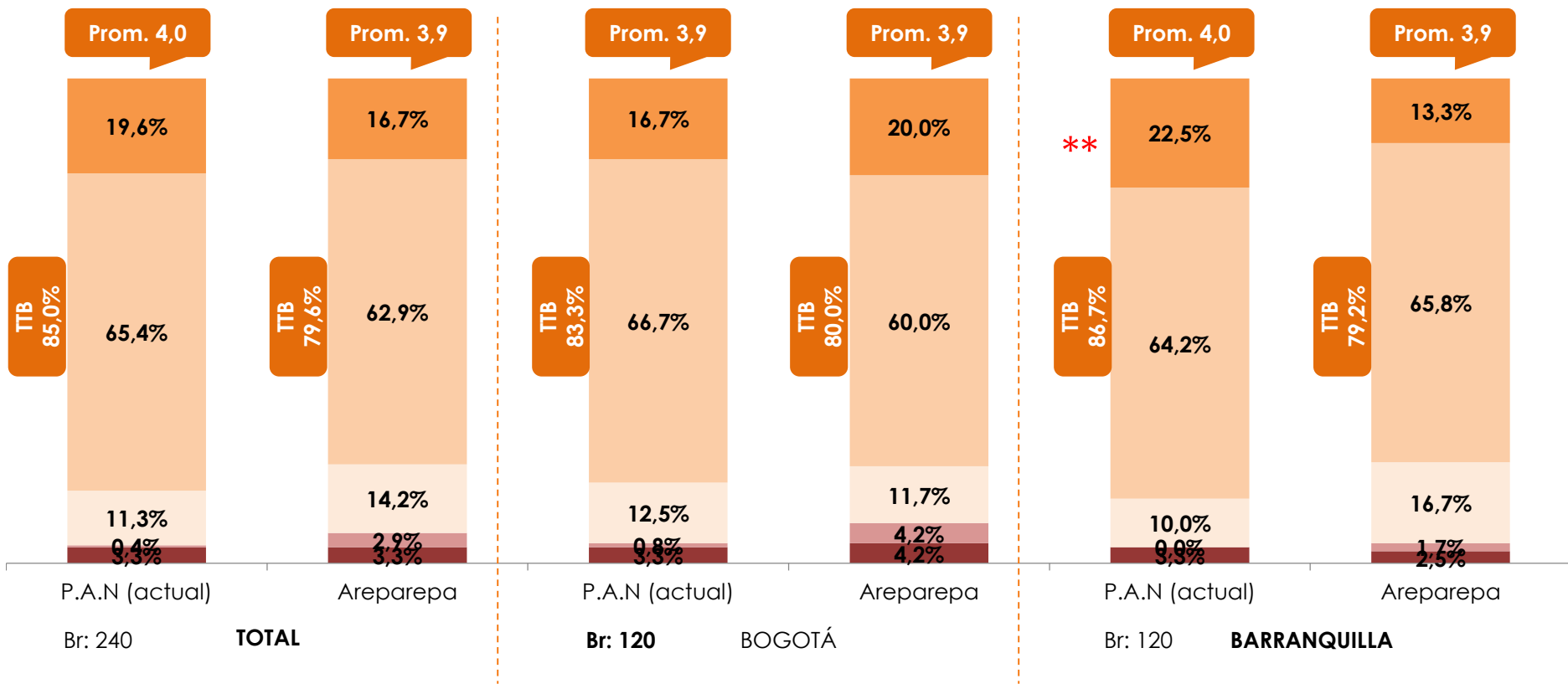
Etapa 3
La masa

11

●●● Agrado 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



Al evaluar la Intensidad del color, no se presentan diferencias significativas a Total entre muestras. Evidenciando un mejor desempeño de P.A.N. en Barranquilla.

Etapas 3
La masa

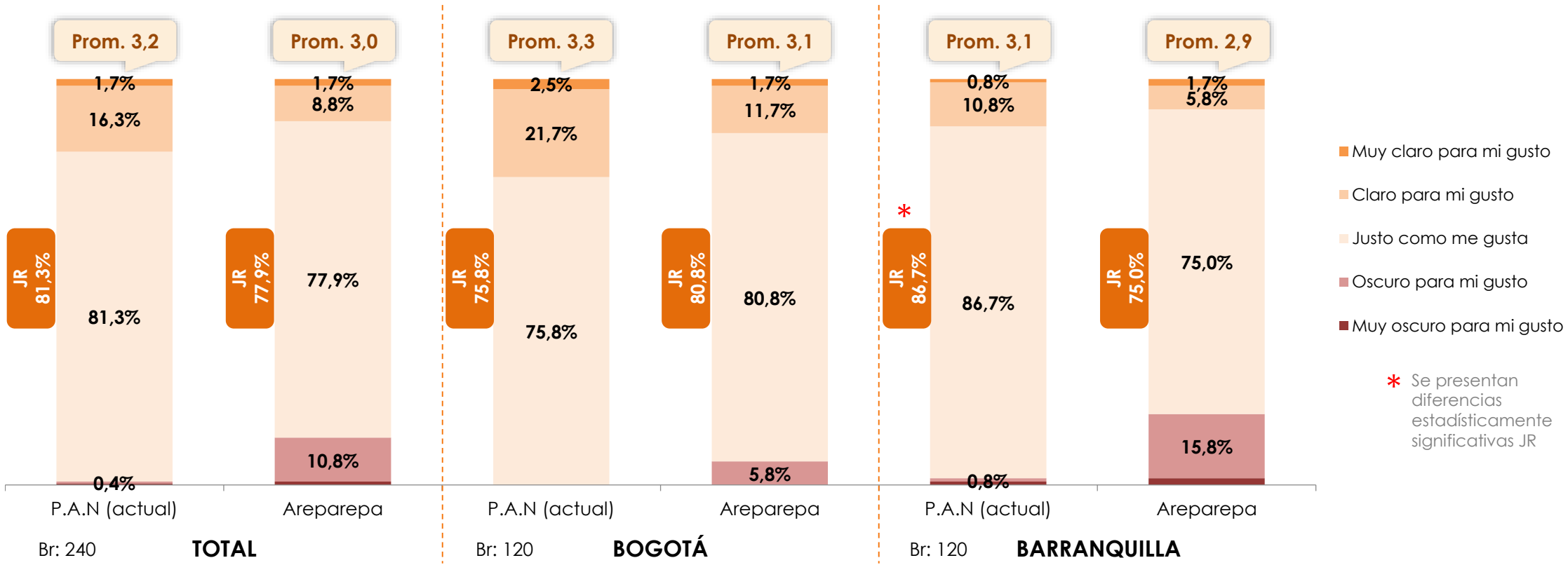
12

●●● Intensidad del color ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar el Agrado del Olor, no se presentan diferencias significativas entre P.AN. y Areparepa.

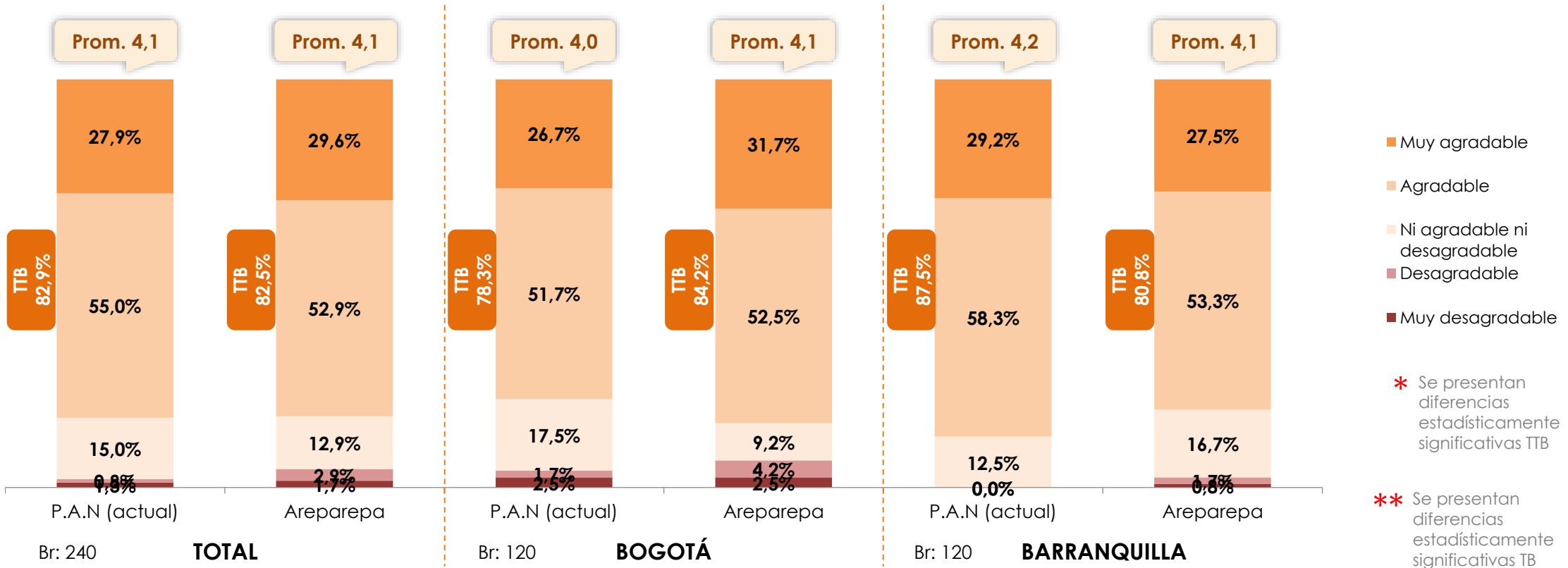
Etapas 3
La masa

10

●●● Agrado del Olor ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable





Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, no se presentan diferencias significativas a Total y en Barranquilla entre muestras. Areparepa tiene un desempeño destacado vs P.A.N. en Bogotá.

Etapa 3
La masa

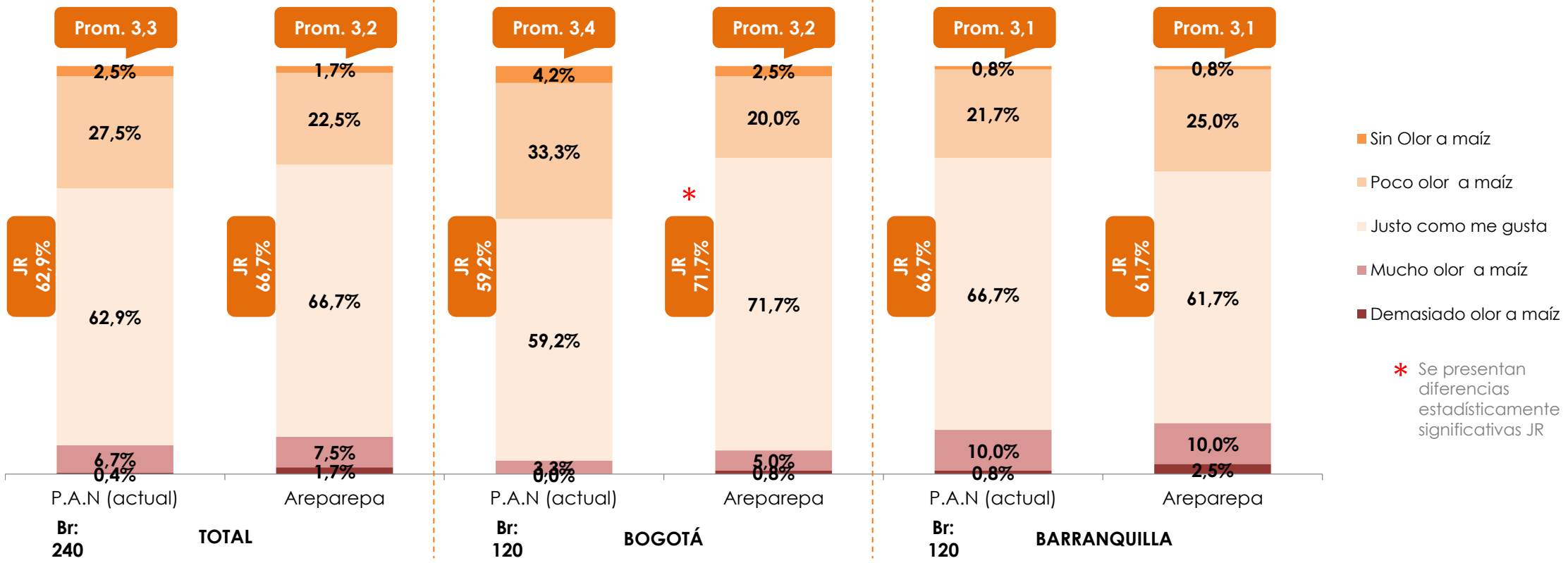
9

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Suavidad, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

Etapa 3
La masa

3



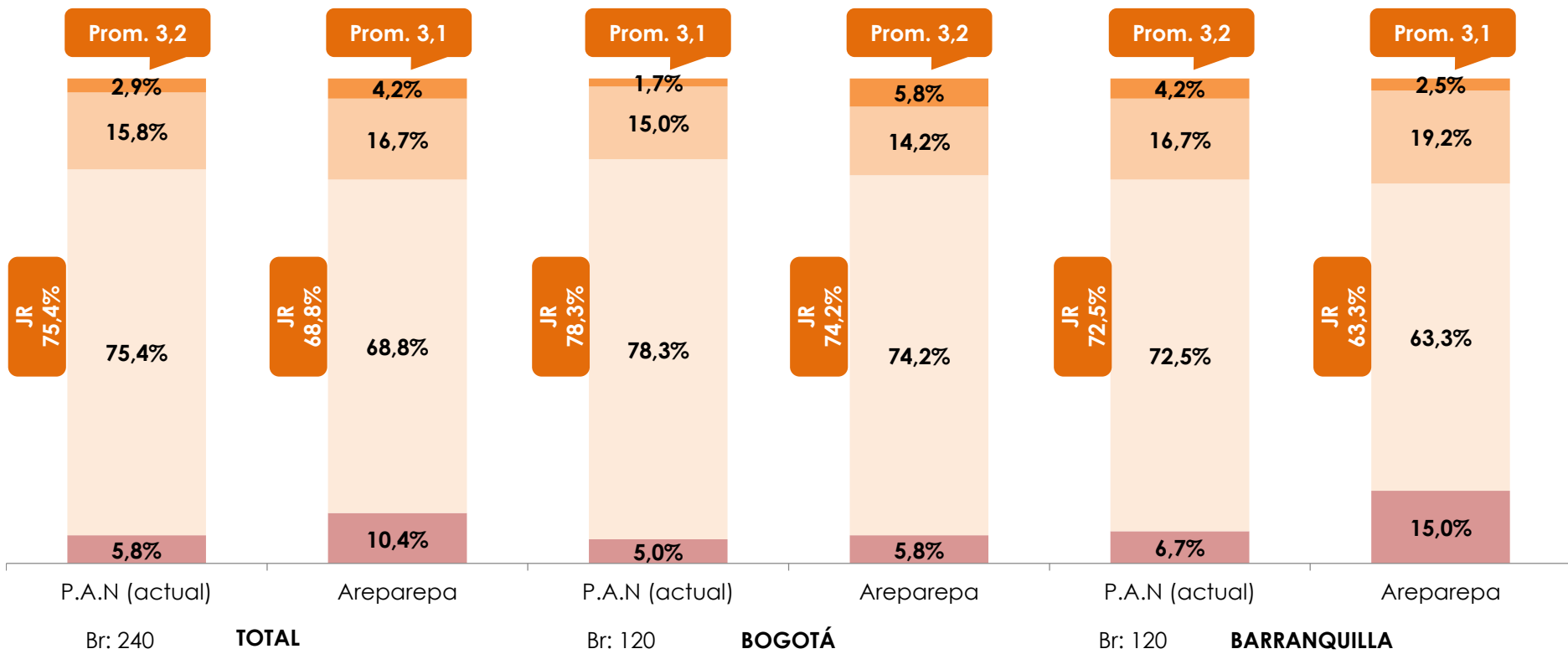
Suavidad



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



Al evaluar la Capacidad de mantenerse suave, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

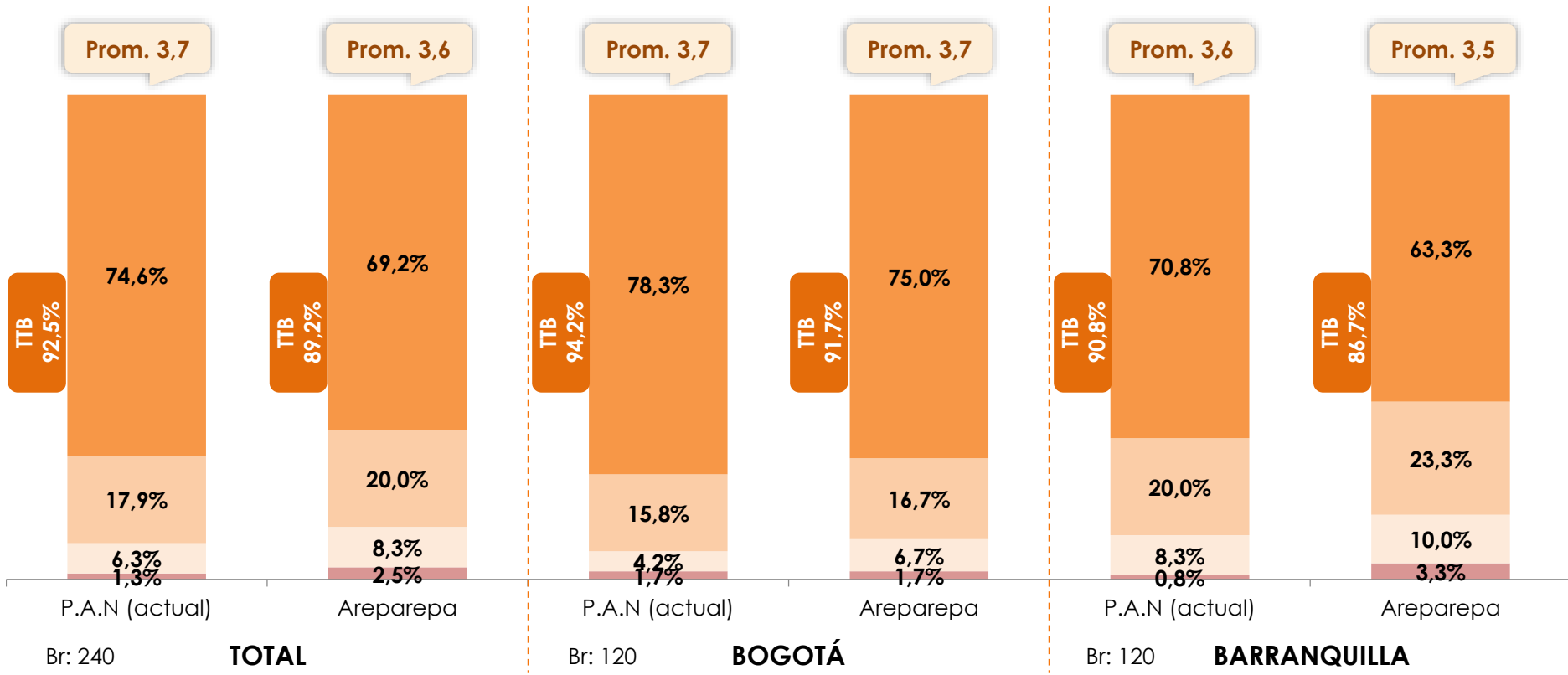
Etapa 3
La masa

2

Capacidad de mantenerse suave

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Se mantiene algo suave | Se mantiene suave



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

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Consistencia, P.A.N tiene un mejor desempeño que Areparepa en ambas ciudades y a nivel Total.

Etapas 3
La masa

1



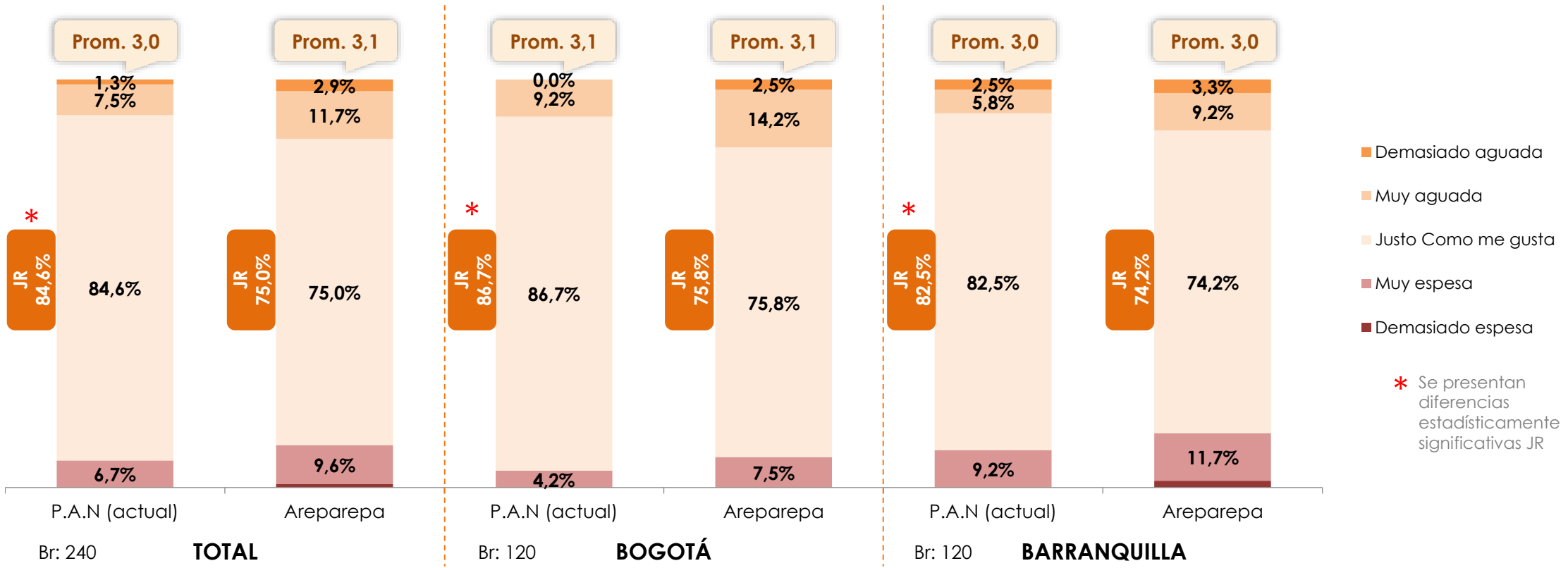
Consistencia



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right





Al evaluar el Rendimiento de la masa P.A.N. destaca con significancia vs Areparepa en el TTB a nivel total.

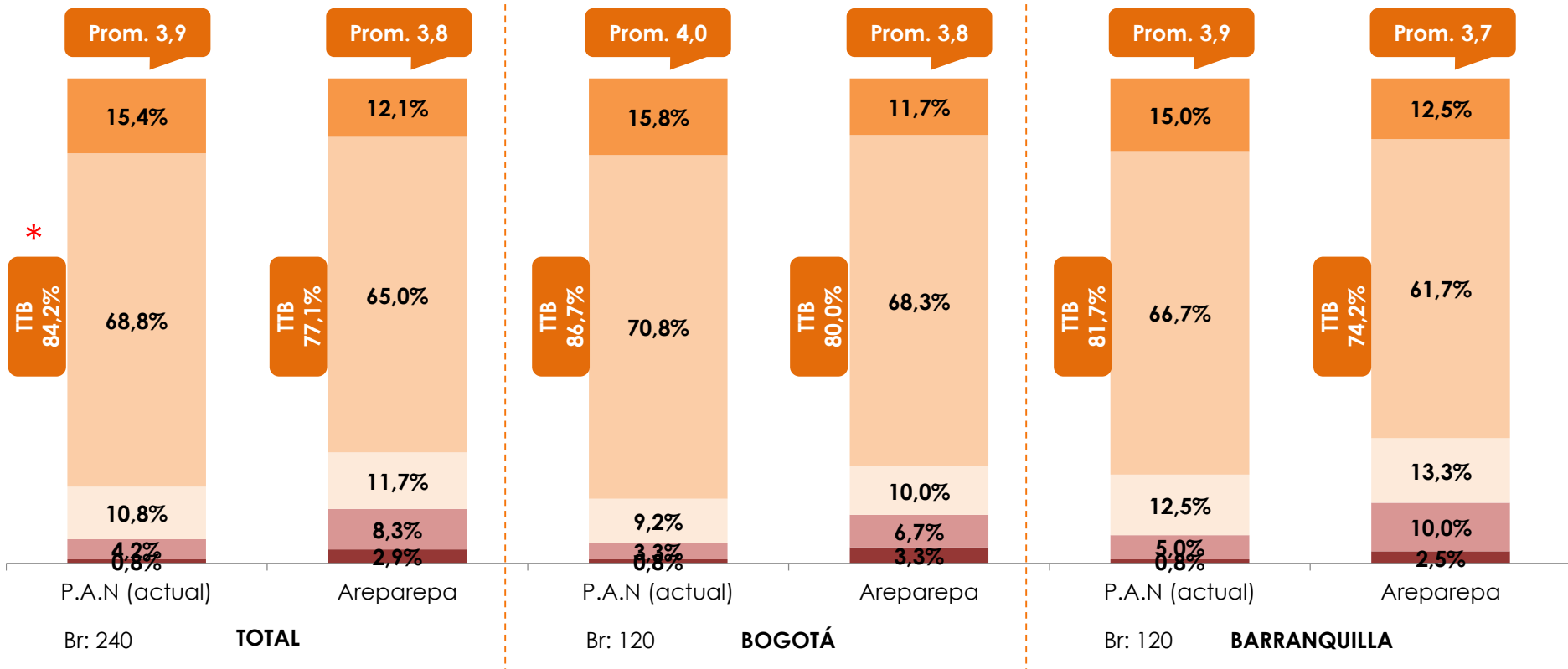
Etapá 3
La masa

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



Al evaluar el Sabor de la masa, P.A.N. resulta superior vs Areparepa en el TB y en el TTB, a nivel total.

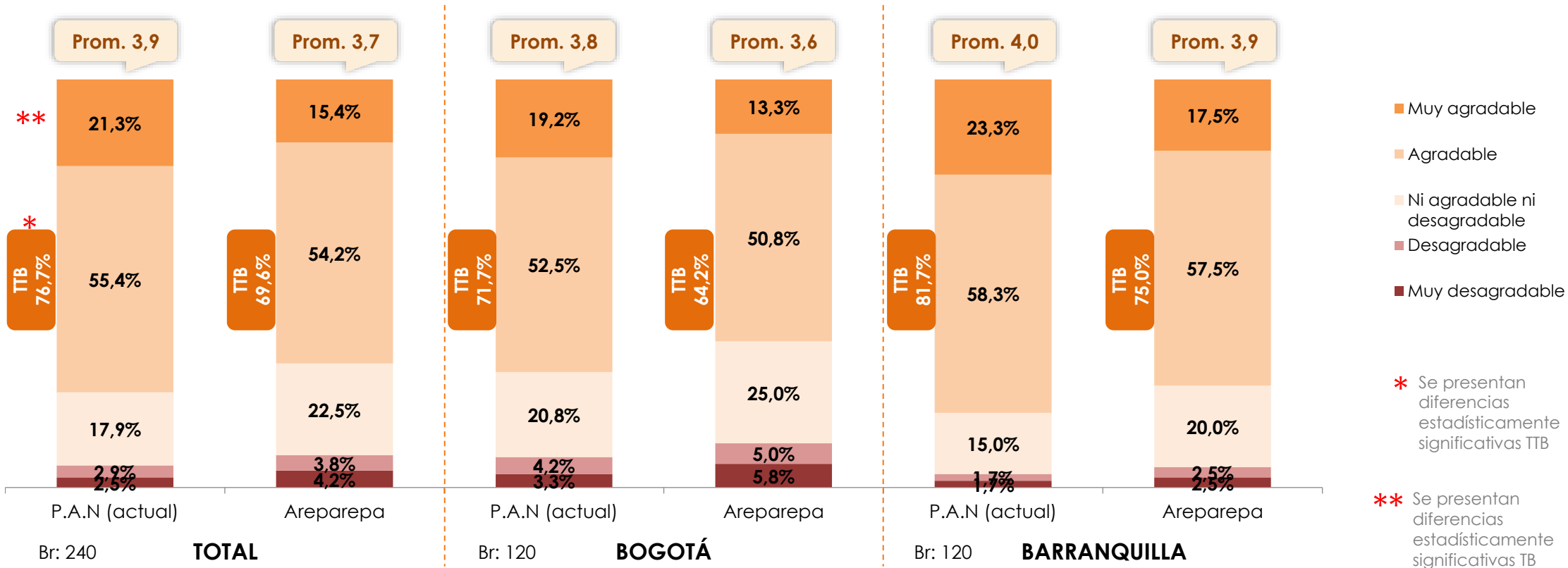
Etapas 3
La masa

5

●●● Sabor de la masa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Sabor a maíz de la masa, no se presentan diferencias significativas entre las muestras

Etapas 3
La masa

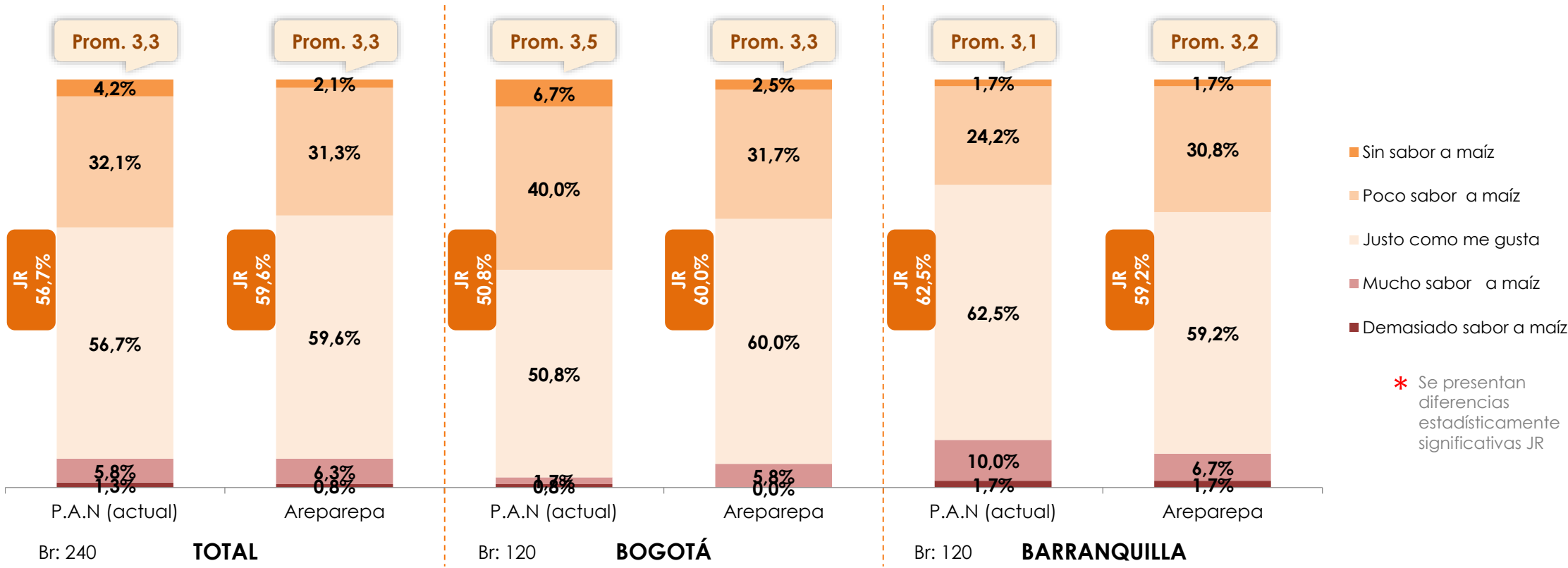
8

●●● Sabor a maíz de la masa ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



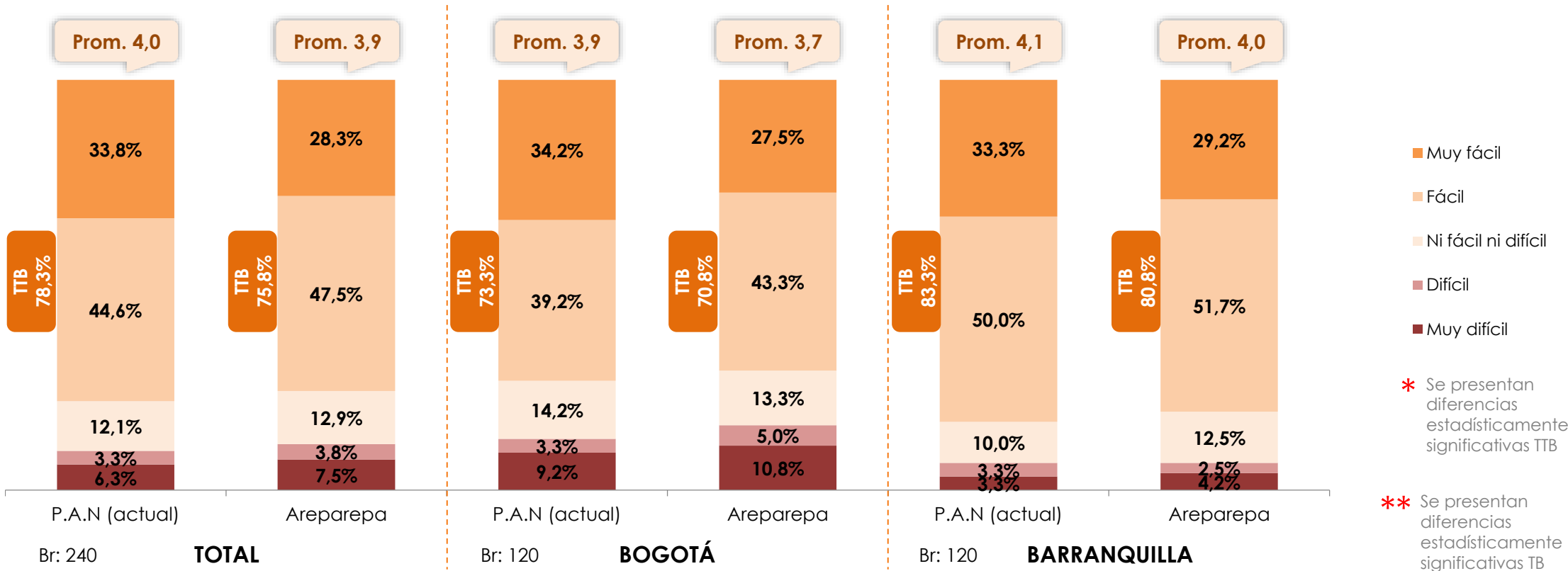
Al evaluar la Facilidad para moldear la arepa, no se presentan diferencias significativas entre las muestras

Etapa 3
La masa

4 ●●● Facilidad para moldear la arepa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia de la masa, P.A.N. resulta preferida a nivel total y en Barranquilla, por la suavidad, la facilidad de moldear y amasar, la consistencia compacta y el sabor a maíz.

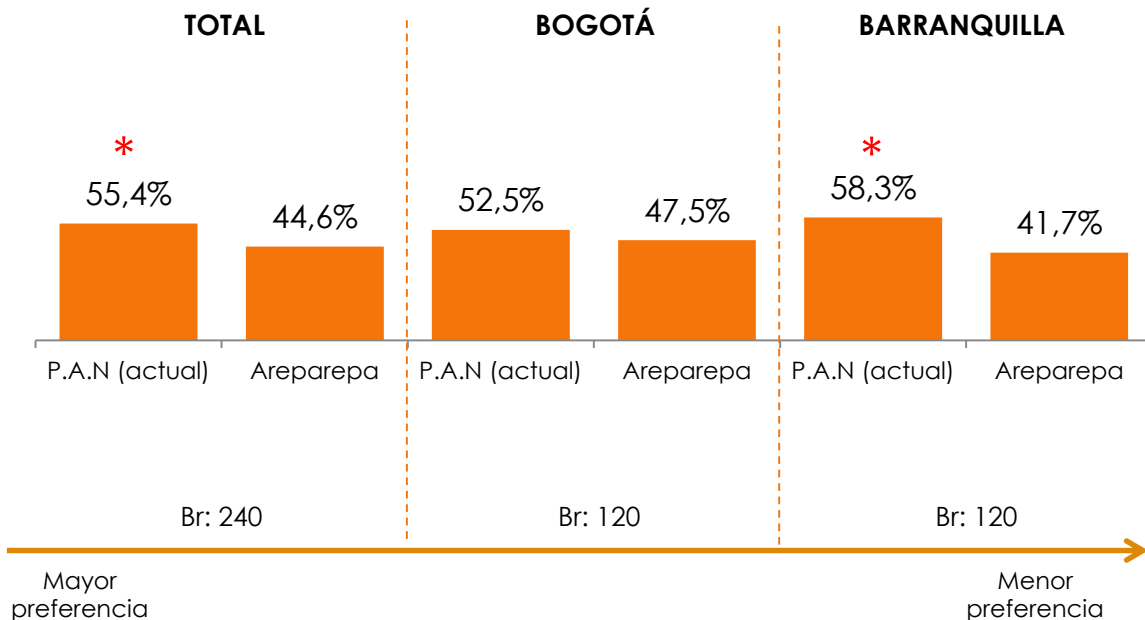
Etapa 3 La masa

Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



Top ↑

	PAN (Actual)	Areparepa
Es suave	57.1%	45.8%
Fácil para moldear	23.3%	30.8%
Es fácil de amasar	20.3%	25.2%
La consistencia es compacta	18.0%	20.6%
El sabor a maíz	17.3%	15.0%
El aroma a maíz	12.0%	9.3%
No se hacen grumos	9.8%	9.3%
La masa no se agrieta	8.3%	8.4%
El color es agradable	7.5%	6.5%
El sabor es agradable	6.8%	6.5%
El color blanco	5.3%	5.6%
La integración del agua y del harina es fácil	5.3%	4.7%
Tiene menos puntos negros	3.0%	4.7%
Es una harina blanda	3.0%	4.7%

Br: 133 (PAN Actual), Br: 107 (Areparepa)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 4: EVALUAR PRODUCTO FINAL (AREPA)



Al evaluar el Tiempo de cocción de la arepa , P.A.N. destaca vs Areparepa en el TB

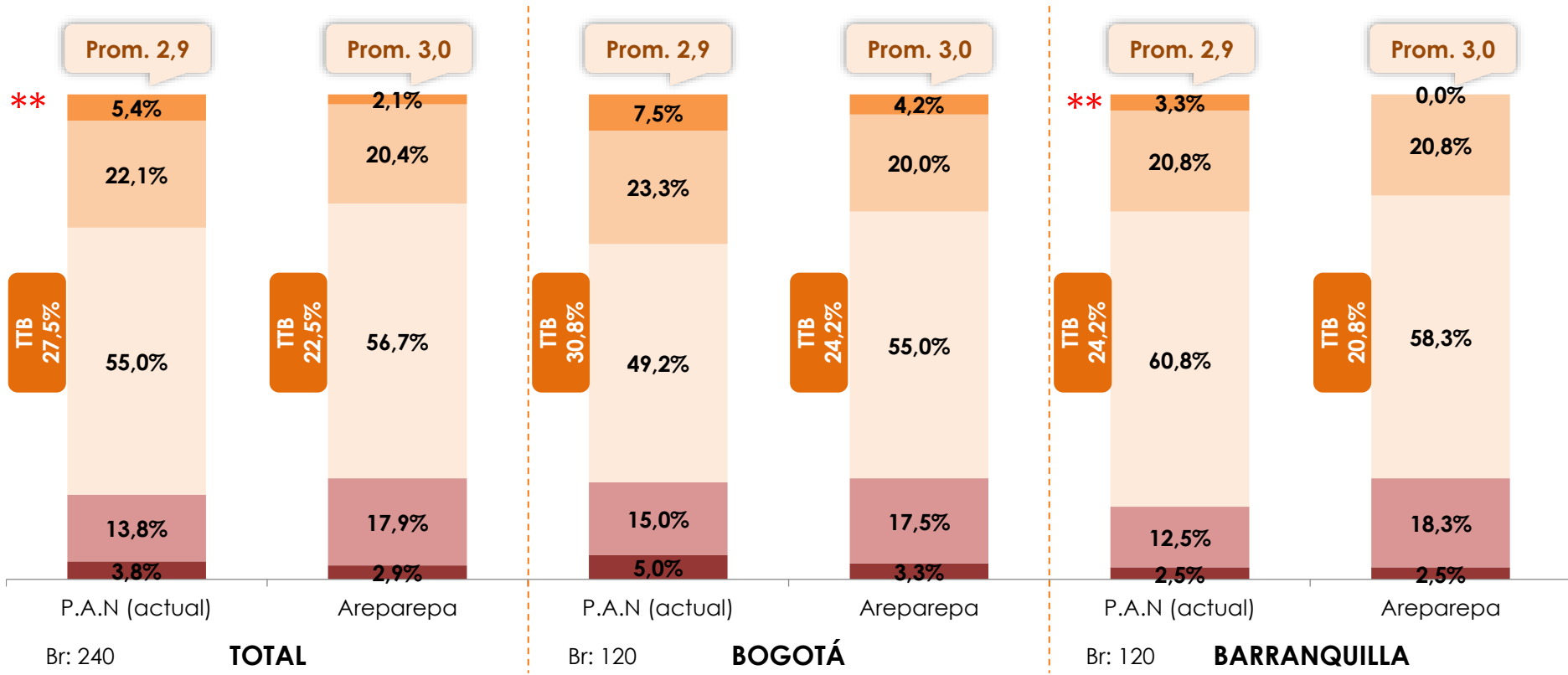
Etapa 4 Producto final (Cocción arepa)

3

●●● Tiempo de cocción de la arepa ●●●

X 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



Al evaluar la Apariencia de la arepa, se observa un mejor desempeño de P.A.N. vs Areparepa, a nivel Total y en Barranquilla.

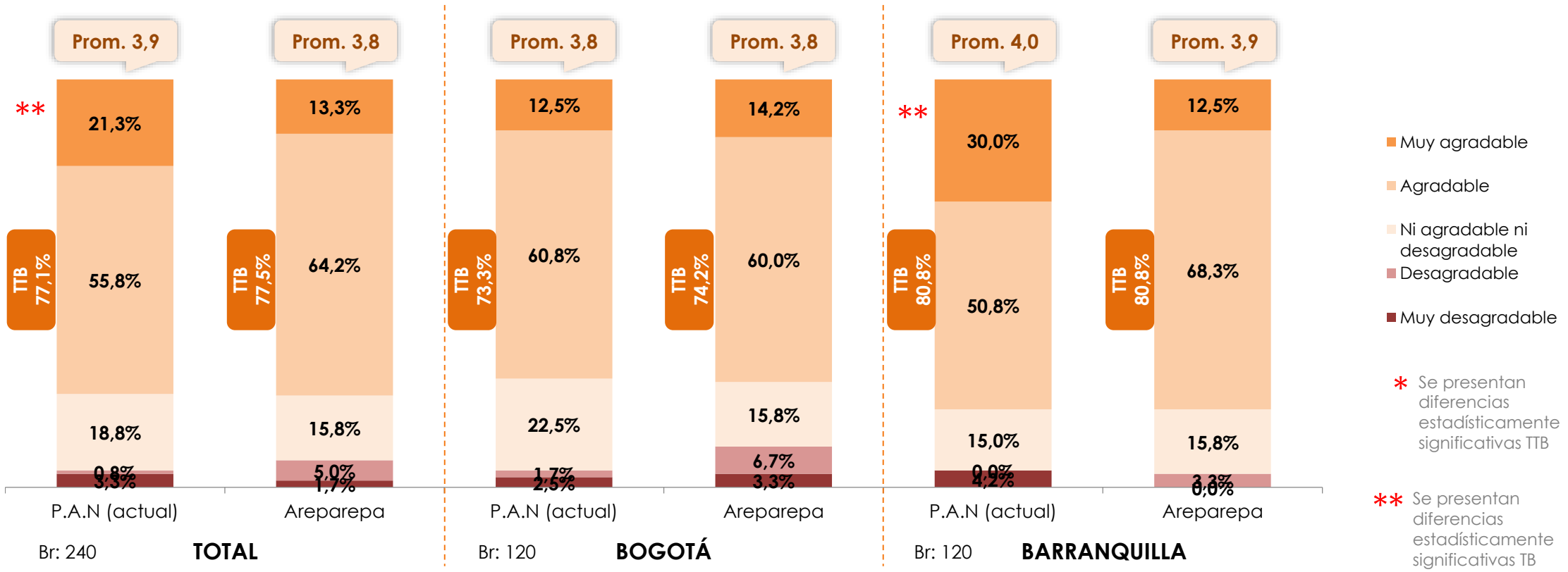
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

5

●●● Apariencia de la arepa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Color de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre muestras

Etapa 4 Producto final (Cocción arepa)

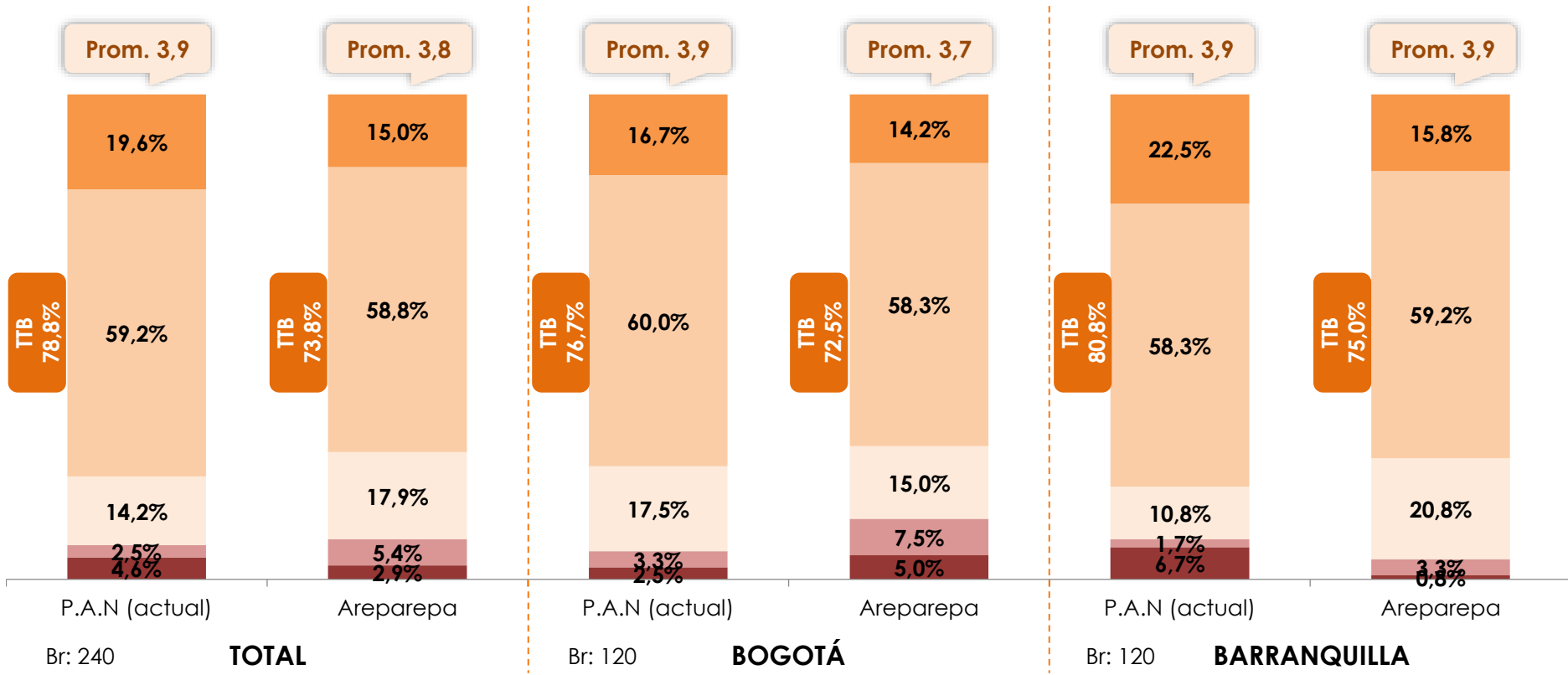
8

●●● Color de la arepa cocida ●●●

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



Al evaluar la Presencia de puntos negros en la arepa, no se presentan diferencias significativas entre las muestras

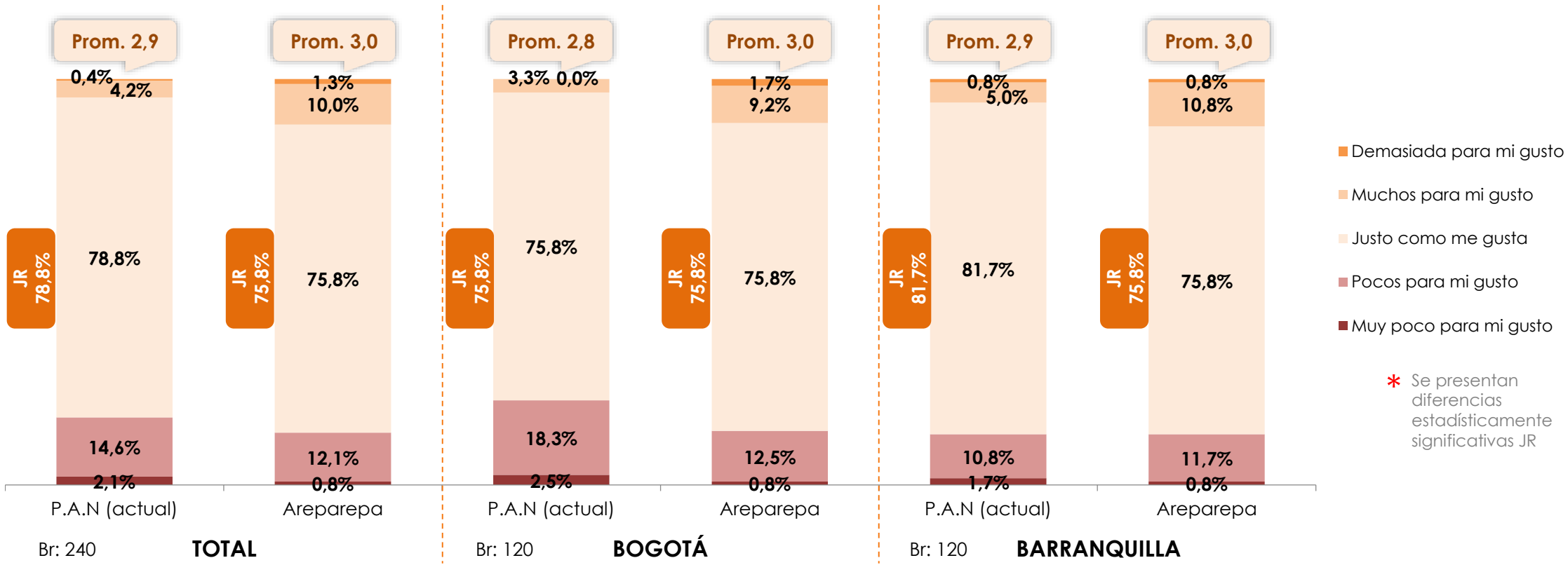
Etapas
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

11

●●● Presencia de puntos negros en la arepa

⊗ Ranking (en rojo los top)

JR: Just right





Al evaluar las Marcas de tostado /asado, no se presentan diferencias significativas entre P.AN. y Areparepa.

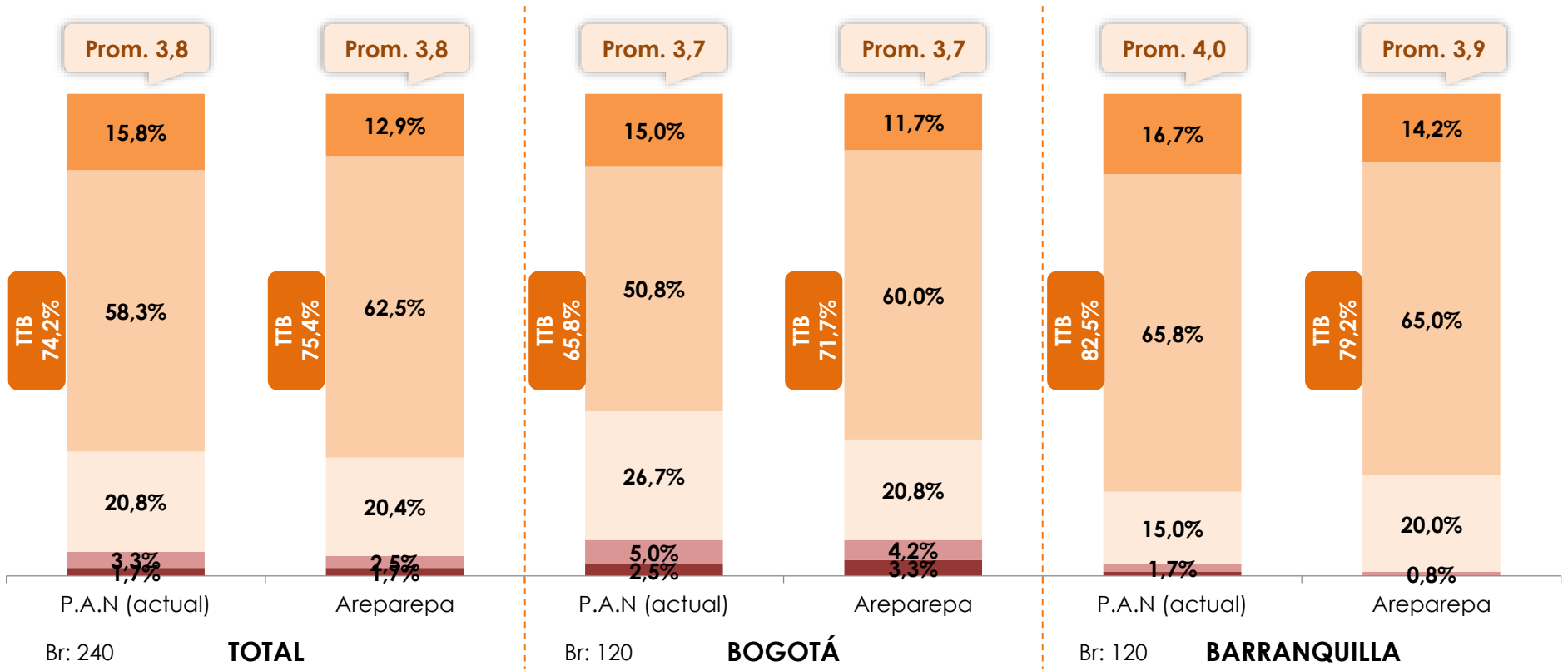
Etapa 4 Producto final (Cocción arepa)

9

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

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



Al evaluar el Olor de la arepa cocida, P.A.N. destaca con significancia en el TTB vs Areparepa a total y en Barranquilla

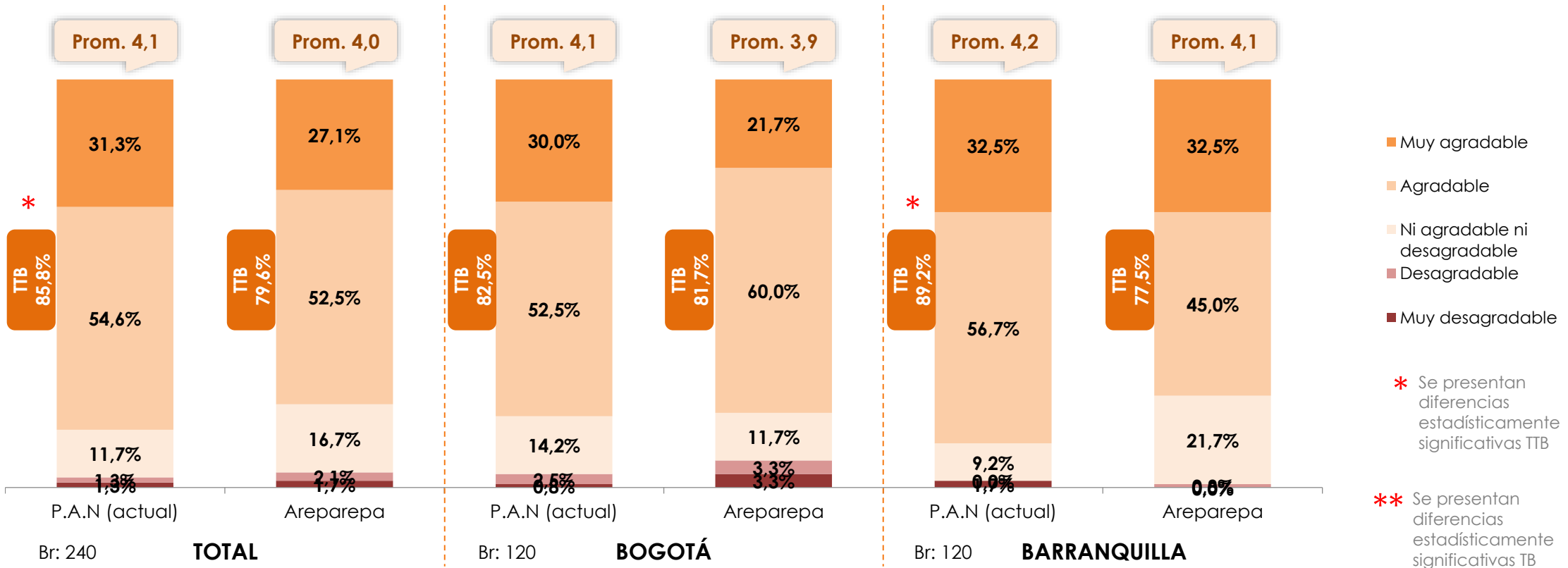
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

10

●●● Olor de la arepa cocida ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa

7

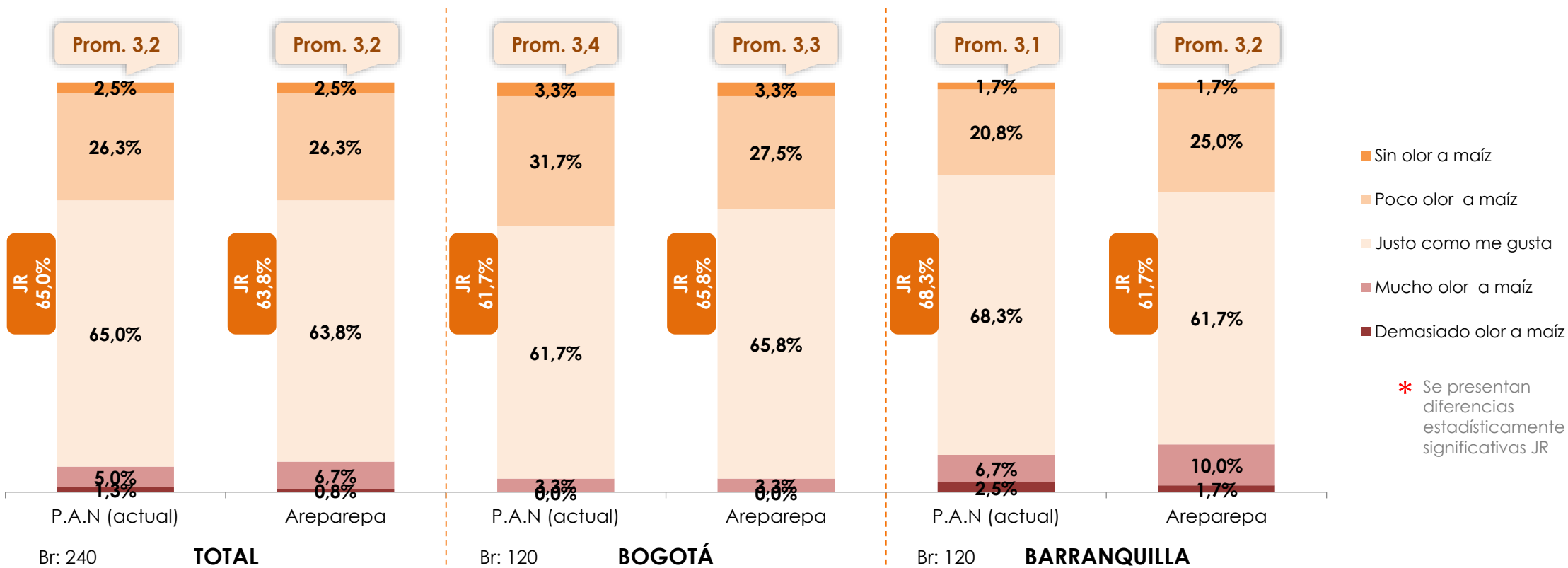
Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Suavidad de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas a Total entre muestras. En Barranquilla se destaca P.A.N. en el JR

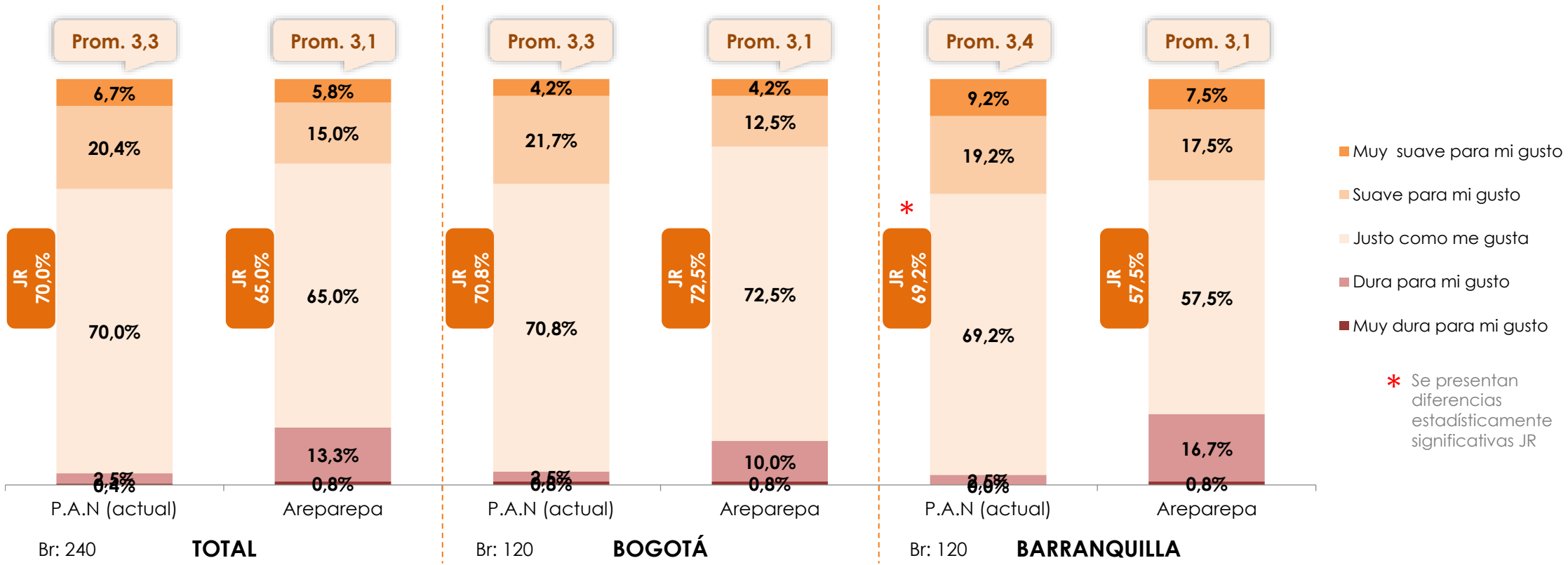
Etapá 4
Producto final (Cocción arepa)

1

●●● Suavidad de la arepa cocida ●●●

(X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar Consistencia de la masa de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N. y Areparepa.

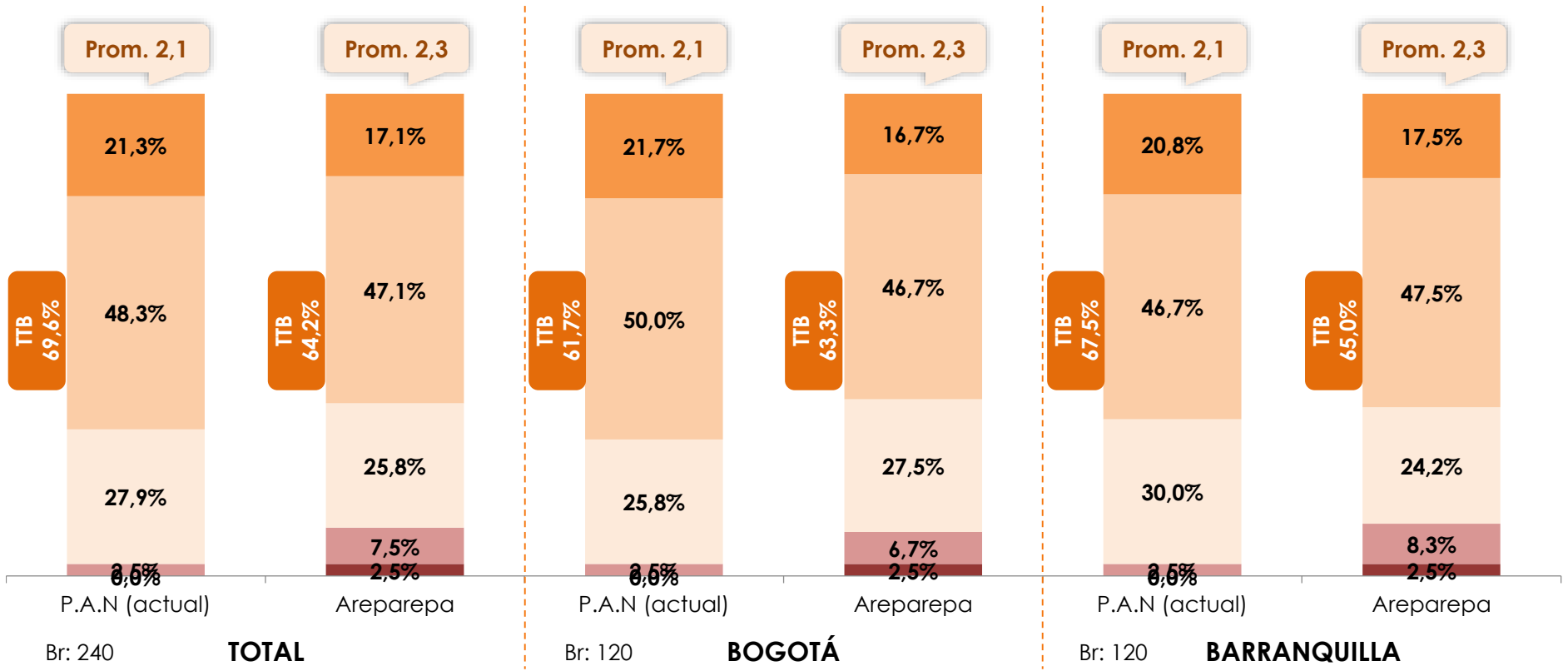
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

2

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

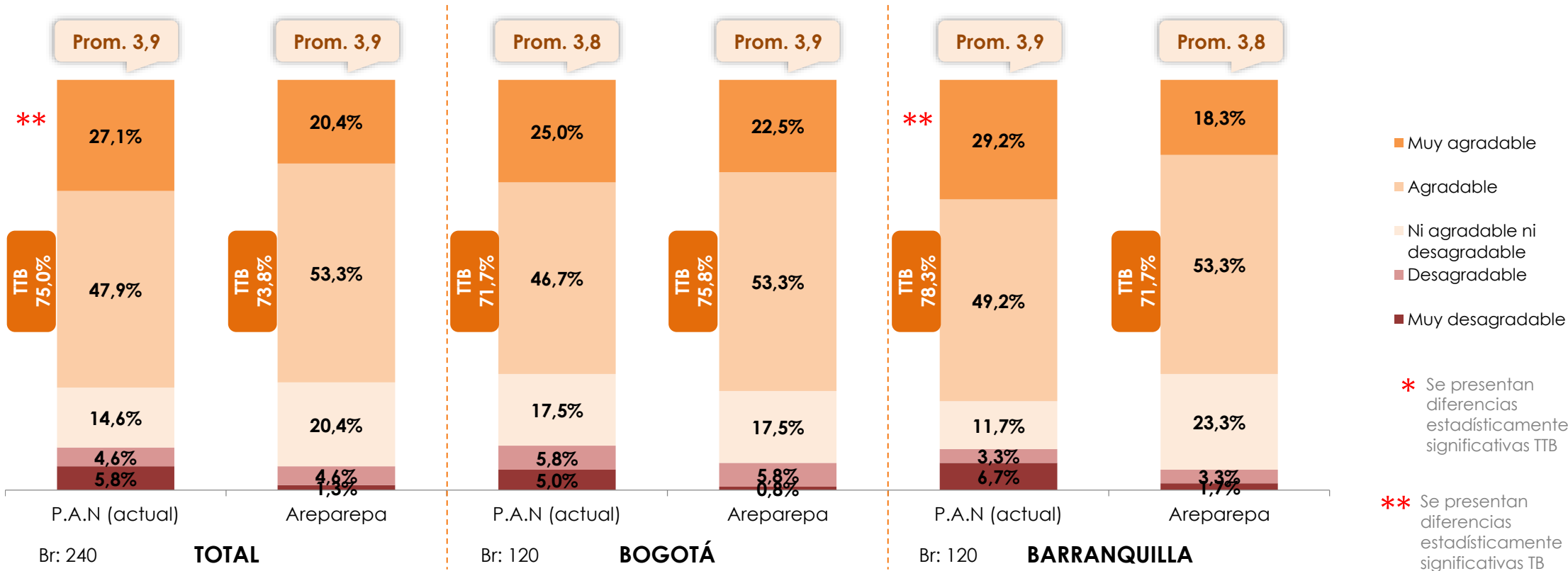


Al evaluar el Sabor de la arepa cocida, P.A.N. tiene desempeño superior vs Areparepa en Baranquilla y a nivel total en el TB

Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

4 ●●● Sabor de la arepa cocida ●●● (X) Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas a Total y en Bogotá entre P.A.N. y Areparepa. En Barranquilla se destaca P.A.N. en el JR

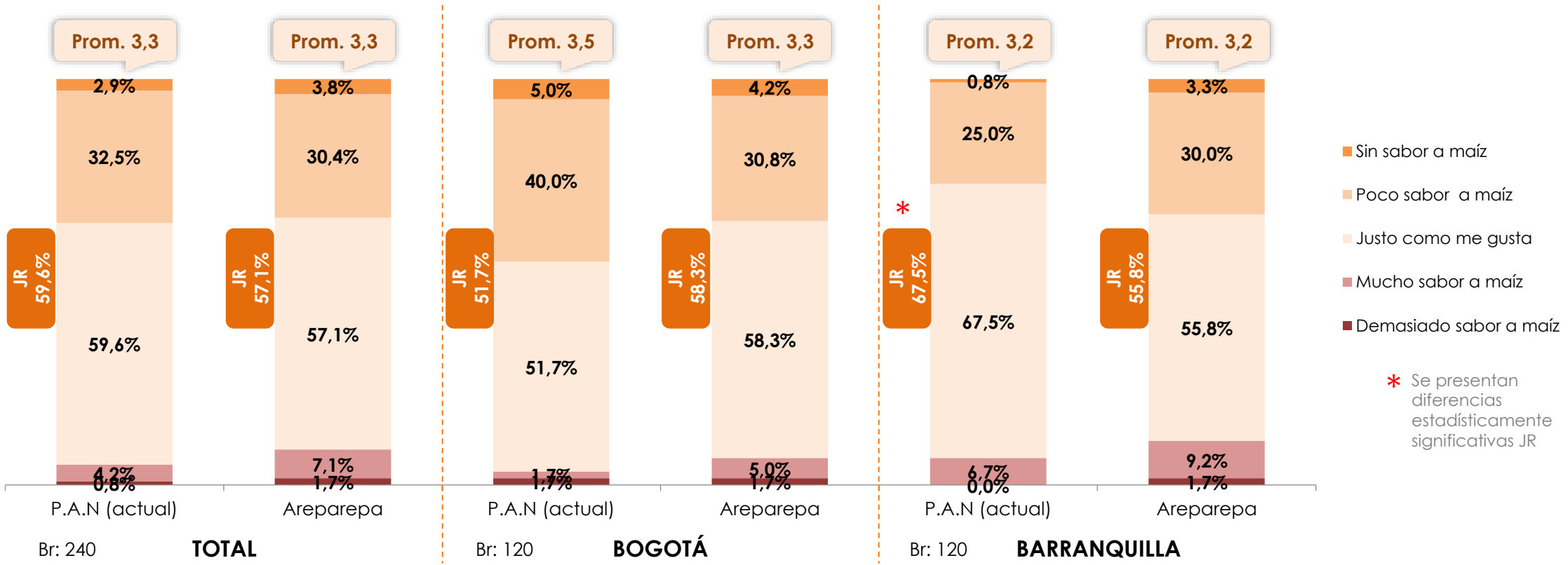
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

6

Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia del producto final (arepa), P.A.N. resulta preferida vs Areparepa tanto en ciudades como a nivel total, principalmente por su suavidad y el sabor a maíz.

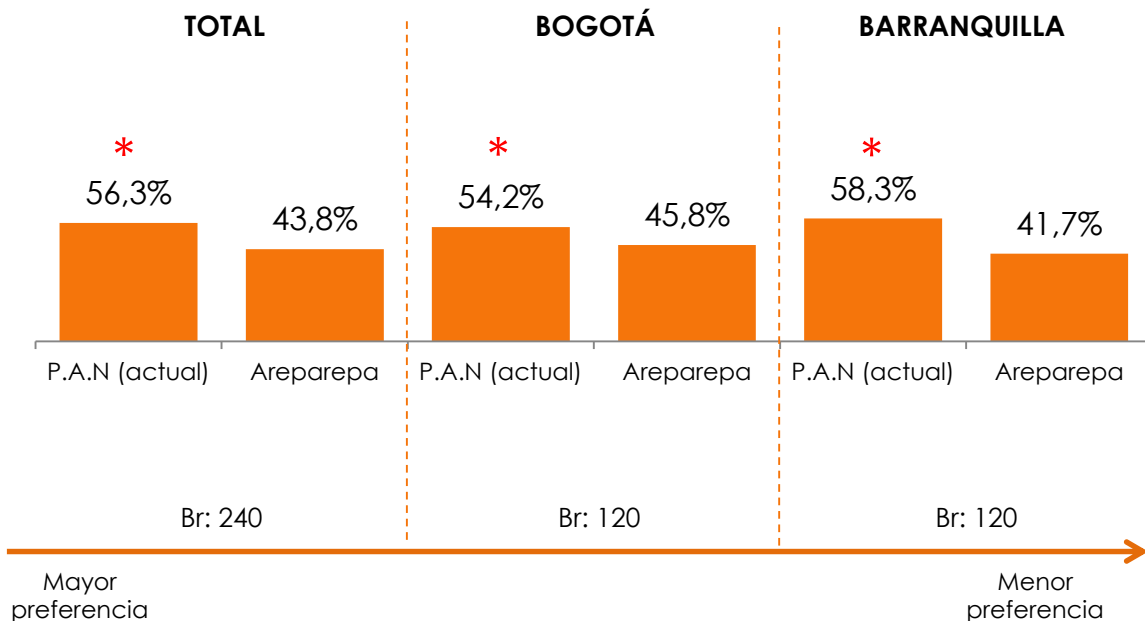
Etapa 4 Producto final (Arepa)

Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



TOP	PAN (Actual)		Areparepa	
	Es suave	60.7%	El sabor a maíz	58.1%
	El sabor a maíz	60.0%	Es suave	51.4%
	No queda con grumos	11.9%	El color es dorado	12.4%
	El color es dorado	11.1%	El color amarillo	12.4%
	Las marcas que quedan tostadas	6.7%	Las marcas que quedan tostadas	9.5%
	El aroma a maíz	5.9%	Le gusta la consistencia	9.5%
	Le gusta la consistencia	5.2%	Es fácil de amasar	9.5%
	Facilidad de preparar	5.2%	El aroma a maíz	7.6%
	Le gusta el color blanco	5.2%	No queda con grumos	5.7%
	Queda crocante	4.4%	Queda crocante	5.7%
	No tiene puntos negros	3.7%	Facilidad de preparar	3.8%
	El color queda claro	3.7%	El color queda claro	3.8%
	Cantidad justa de puntos negros	3.7%	El color es natural	3.8%
	El color amarillo	3.0%	Aroma agradable	3.8%

Br: 135 (PAN (Actual)), Br: 105 (Areparepa)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas





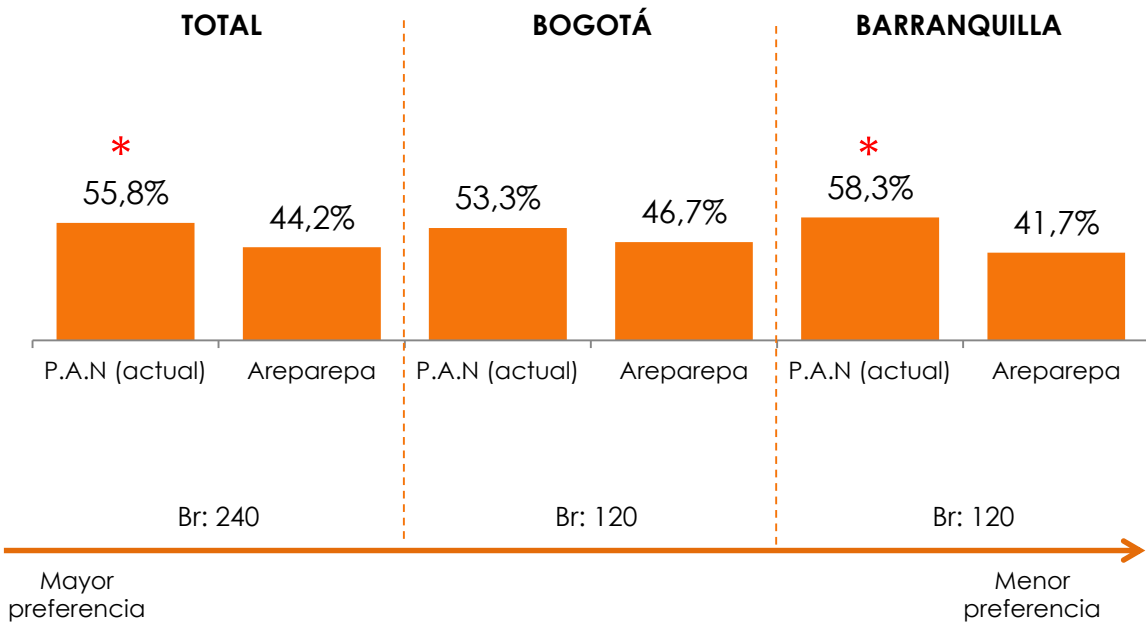
Al consultar sobre la preferencia general, P.A.N. resulta preferida vs Areparepa en Barranquilla y a nivel total. Las razones principales son: la suavidad, el sabor a maíz y la facilidad de amasar.

Preferencia general maíz blanco P.A.N (actual)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

	PAN (Actual)	Areparepa
La suavidad	61.9%	60.4%
El sabor a maíz	41.8%	48.1%
Fácil de amasar	32.1%	35.8%
No se hacen grumos	14.9%	15.1%
El aroma a maíz es más intenso	11.2%	13.2%
La consistencia es un poco dura	9.7%	13.2%
Fácil de preparar	9.7%	10.4%
El color blanco	8.2%	7.5%
Sabor agradable	8.2%	7.5%
Queda tostada	7.5%	7.5%
Se integran los ingredientes fácilmente	7.5%	7.5%
El color es dorado	6.0%	6.6%
Es fácil la cocción	6.0%	5.7%
Fácil de moldear	5.2%	4.7%

Br: 134 (PAN (Actual)), Br: 106 (Areparepa)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

**P.A.N (Actual)
Vs.
QUICKSY**

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH



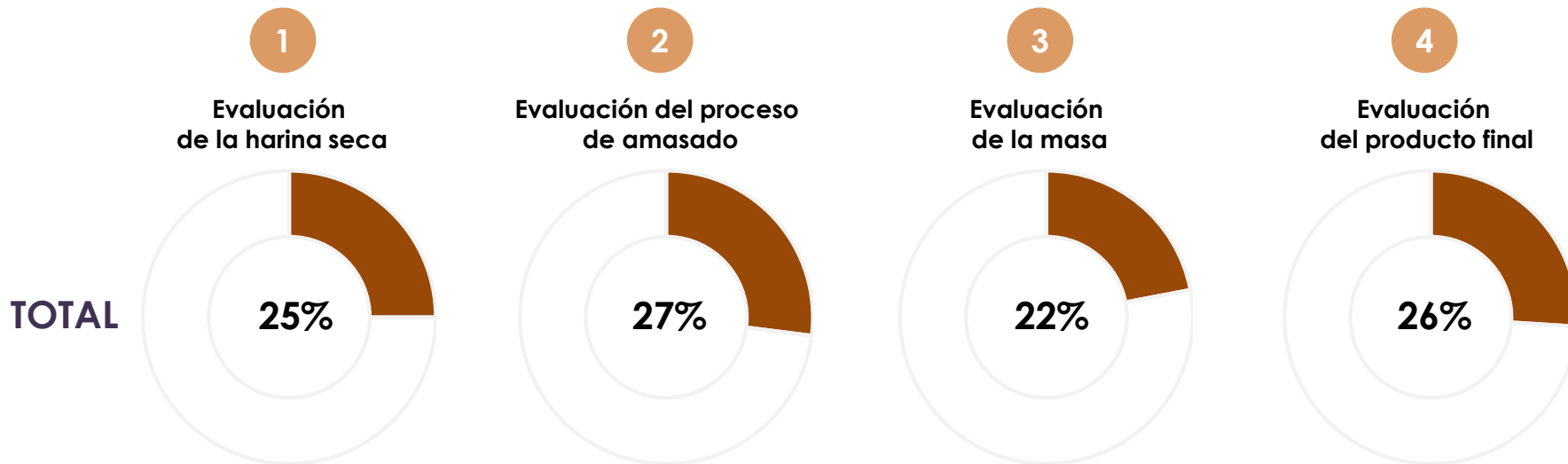
Alimentos Polar

IMPORTANCIA DE LOS ATRIBUTOS DE CADA ETAPA PARA EL TARGET EVALUADO



Importancia por Etapas- P.A.N (Actual) Vs. Quicksy

Base: 240



ETAPAS



Importancia en cada etapa- P.A.N (Actual) Vs. Quicksy

★ Numero del ranking
Top > promedio ranking

Base: 240

Total

★ 3 Etapa 2

●●● Harina seca ●●●	
1	Que la textura de la harina sea la justa 19%
2	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable 16%
3	Que la Harina de Maíz tenga un color agradable 12%
4	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa 12%
5	Que el grosor de la harina sea justo 12%
6	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable 12%
7	Que la intensidad del color sea la justa 8%
8	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa 8%

★ 1 Etapa 1

●●● Amasado ●●●	
1	Que no se formen grumos al amasar 22%
2	Que el amasado de la harina sea fácil 19%
3	Que la integración / mezclado del agua y la harina sea fácil 19%
4	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa 14%
5	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa 13%
6	Que el tiempo de amasado sea el justo 12%

★ 4 Etapa 3

●●● La masa ●●●	
1	Que el sabor de la masa sea agradable 11%
2	Que la masa se mantenga suave 11%
3	Que la suavidad de la masa sea la justa 11%
4	Que la consistencia de la masa sea la justa 10%
5	Que moldear las arepas sea fácil 10%
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 el olor de la masa sea agradable 7%
10	Que la masa tenga un color agradable 6%
11	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa 6%
12	Que la intensidad del color sea la justa 5%

★ 2 Etapa 4

●●● Producto final ●●●	
1	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa 13%
2	Que el sabor de la arepa cocida sea justo 12%
3	Que el Tiempo de cocción de la arepa sea justo 12%
4	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable 11%
5	Que la apariencia de la arepa sea agradable 10%
6	Que la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa 9%
7	Que las Marcas de tostado /asado sean justas 8%
8	Que el color de la arepa cocida sea agradable 7%
9	Que la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida sea justa 7%
10	Que el Olor de la arepa cocida sea justo 6%
11	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa 5%

Más importante ↑
↓ Menos importante



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 1: EVALUAR HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ SECA



Al evaluar la Apariencia general, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto en las ciudades como a nivel total

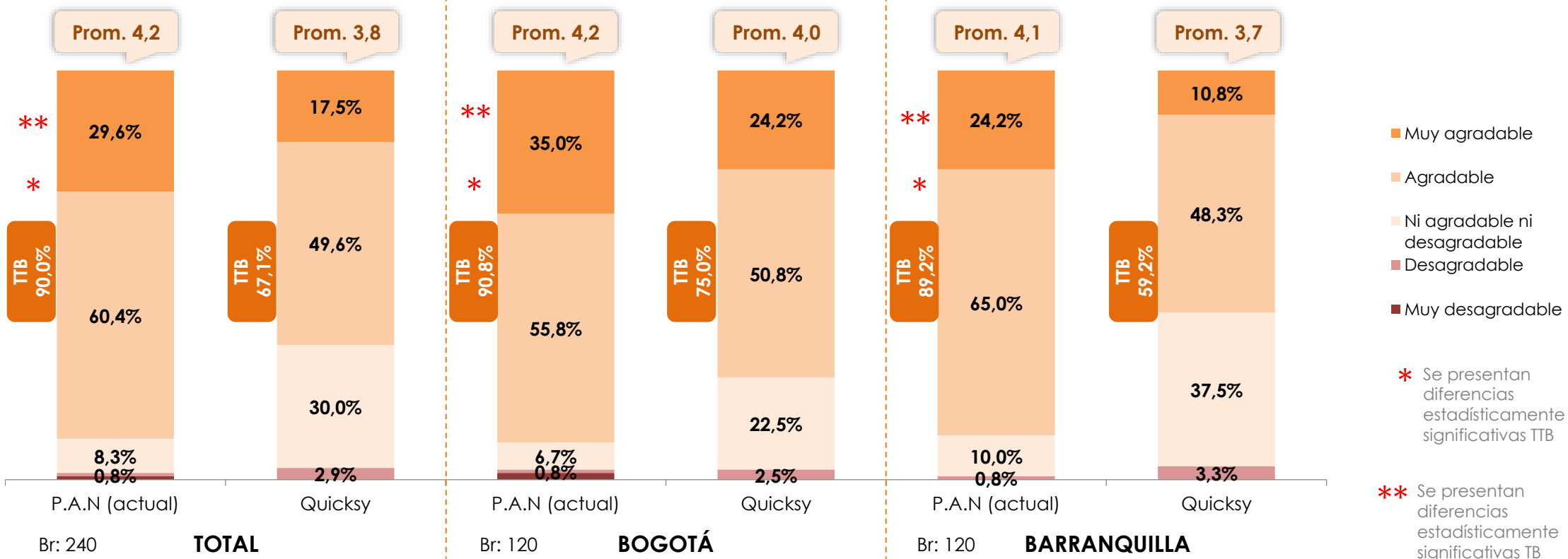
Etapa 1 Harina precocida de maíz seca

2

●●● Apariencia general ●●●

⊗ Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable





Al evaluar el Agrado del Color, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

Etapa 1 Harina precocida de maíz seca

3



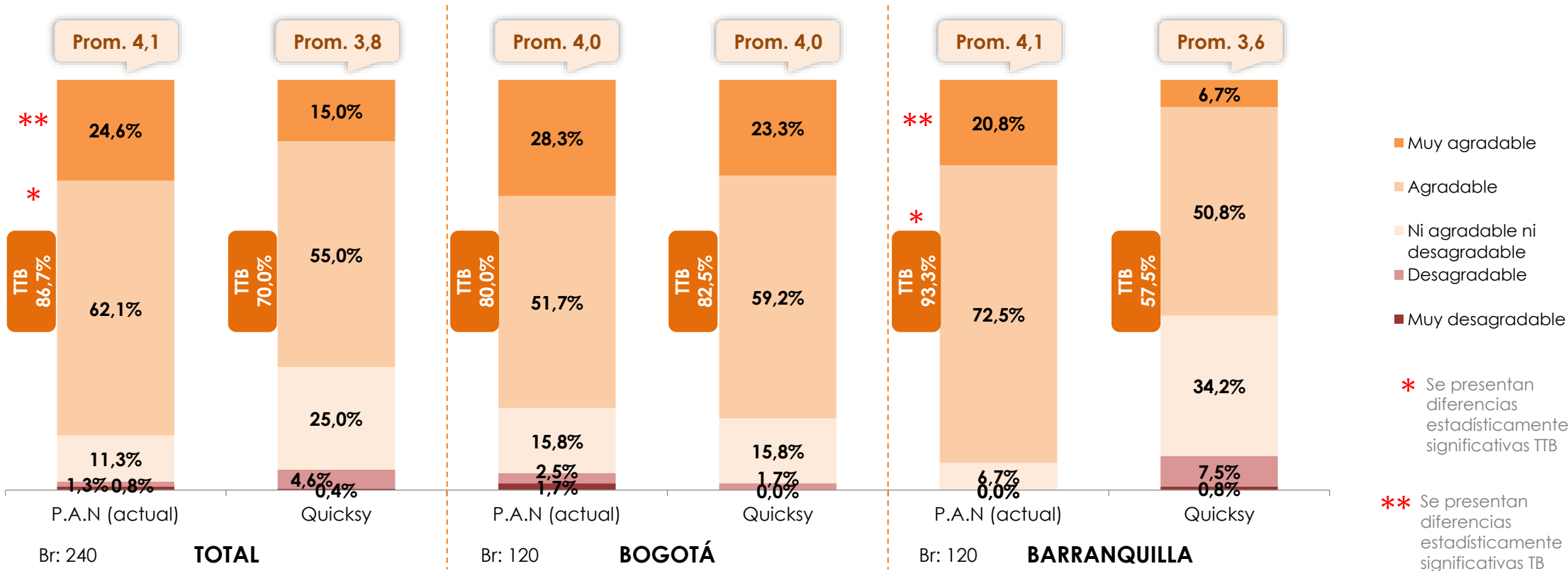
Agrado del Color



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



Al evaluar la Intensidad del color, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

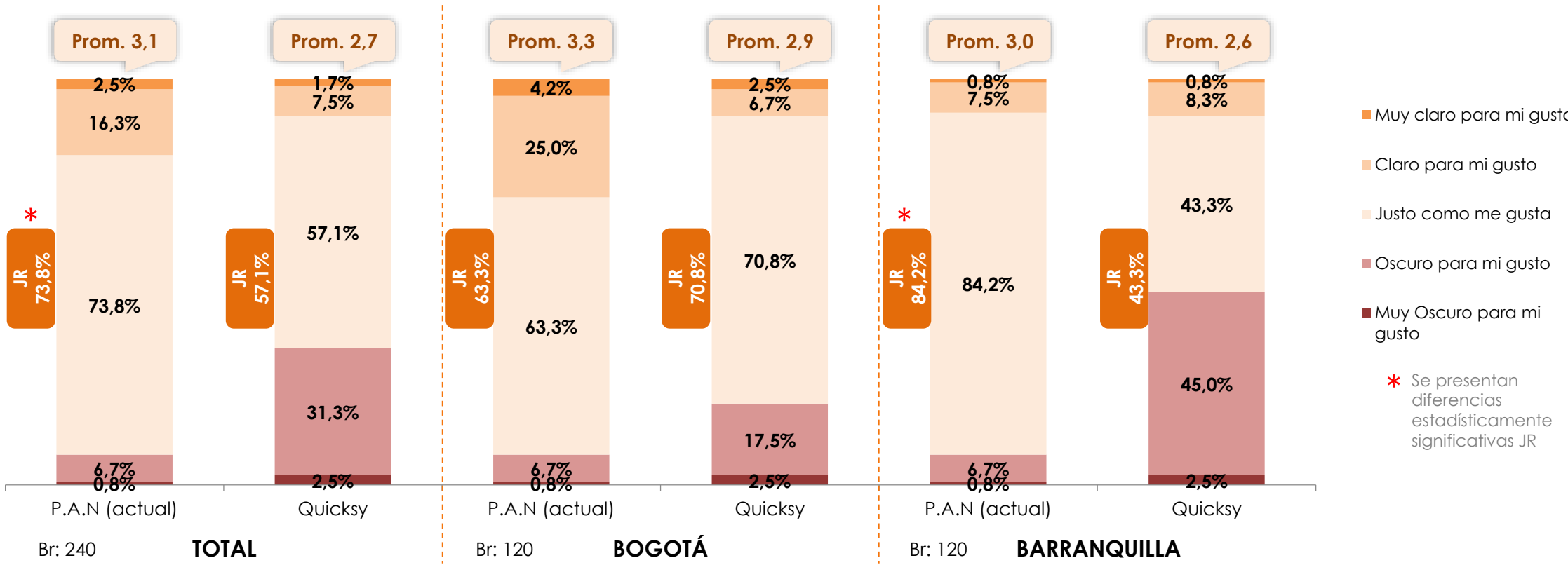
Etapá 1
Harina precocida de maíz seca

7

●●● Intensidad del color ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar el Agrado del olor, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

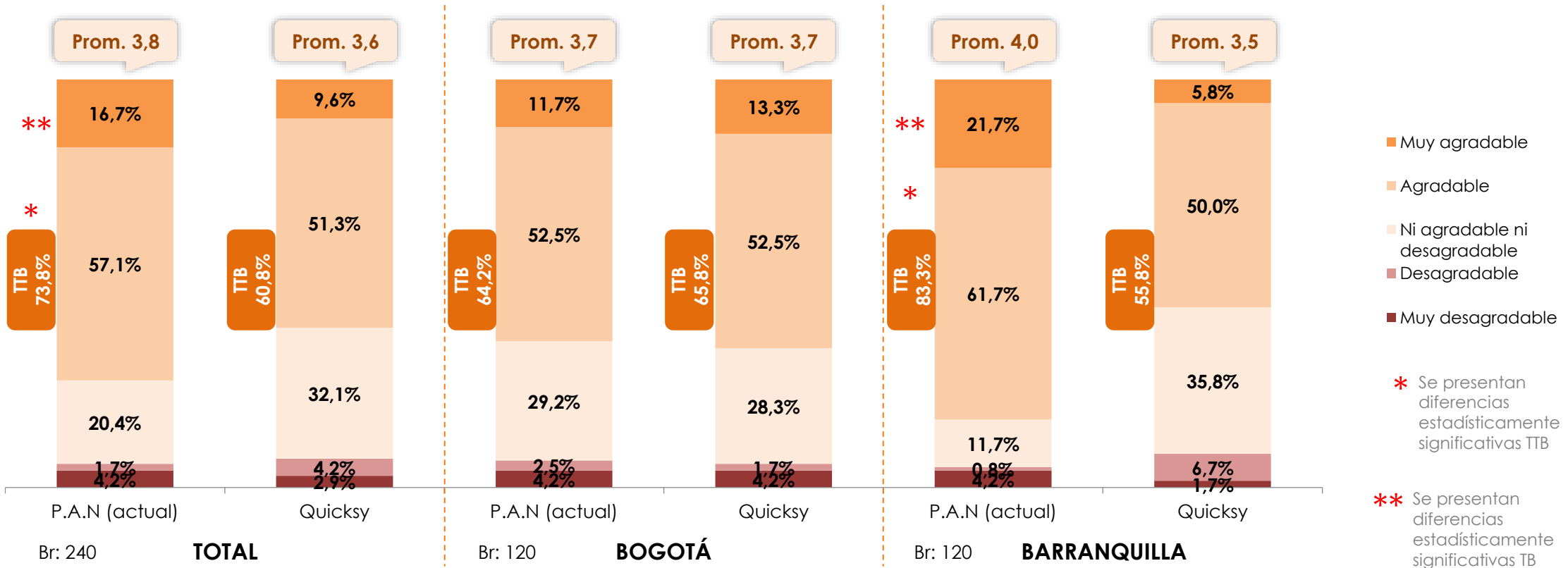
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

6

●●● 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



Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en el JR.

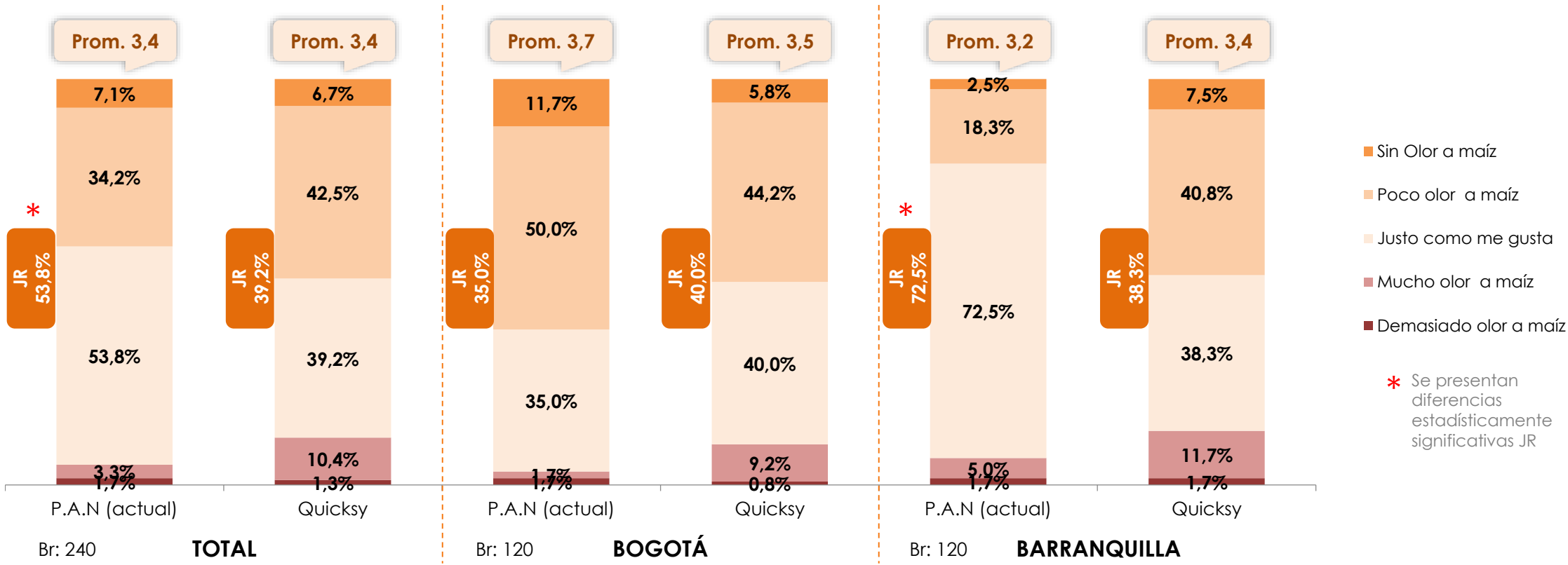
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

4

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Presencia de puntos negros, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en el JR.

8

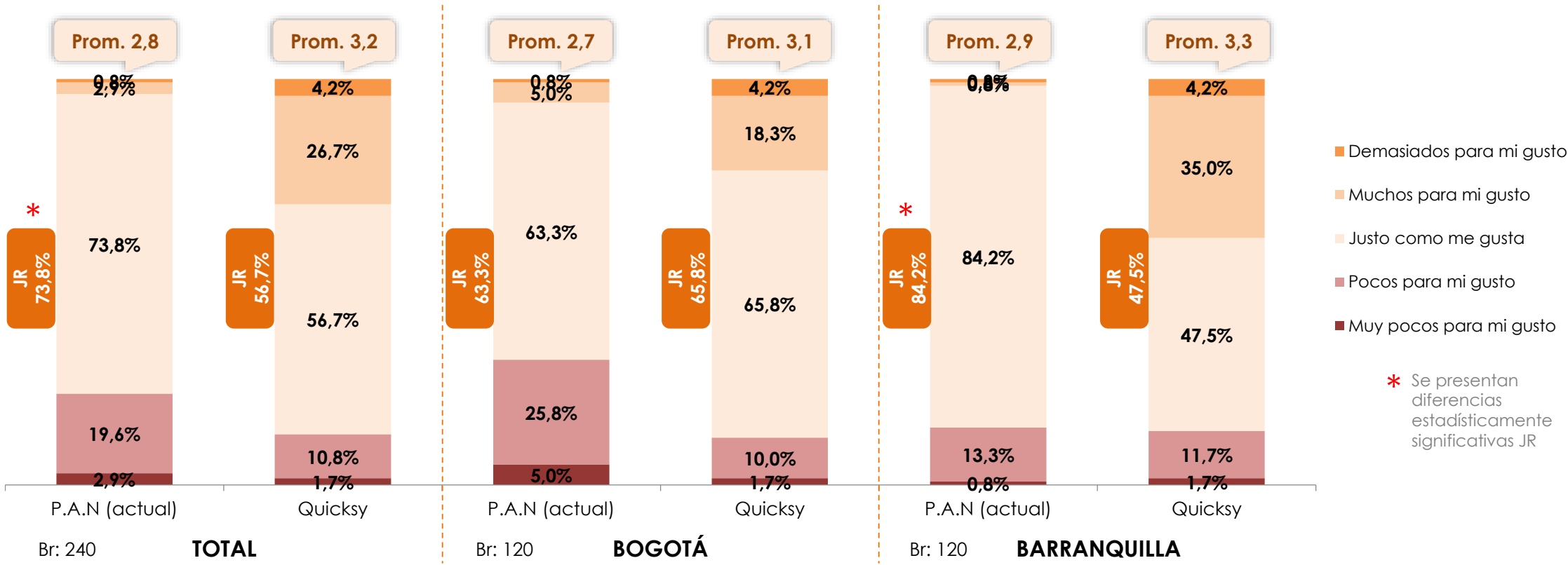
●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar el Grosor de la harina, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en el JR.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

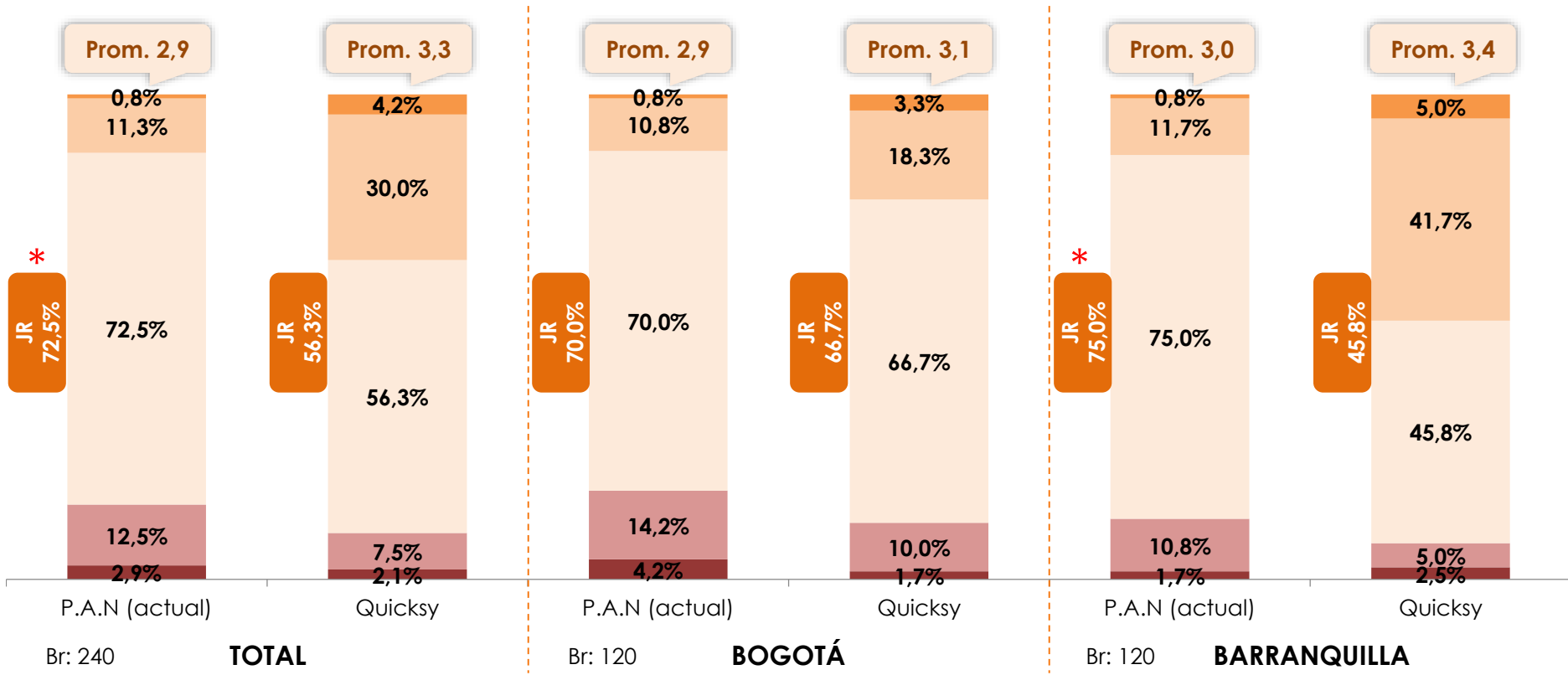
5

●●● Grosor de la harina ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



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

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

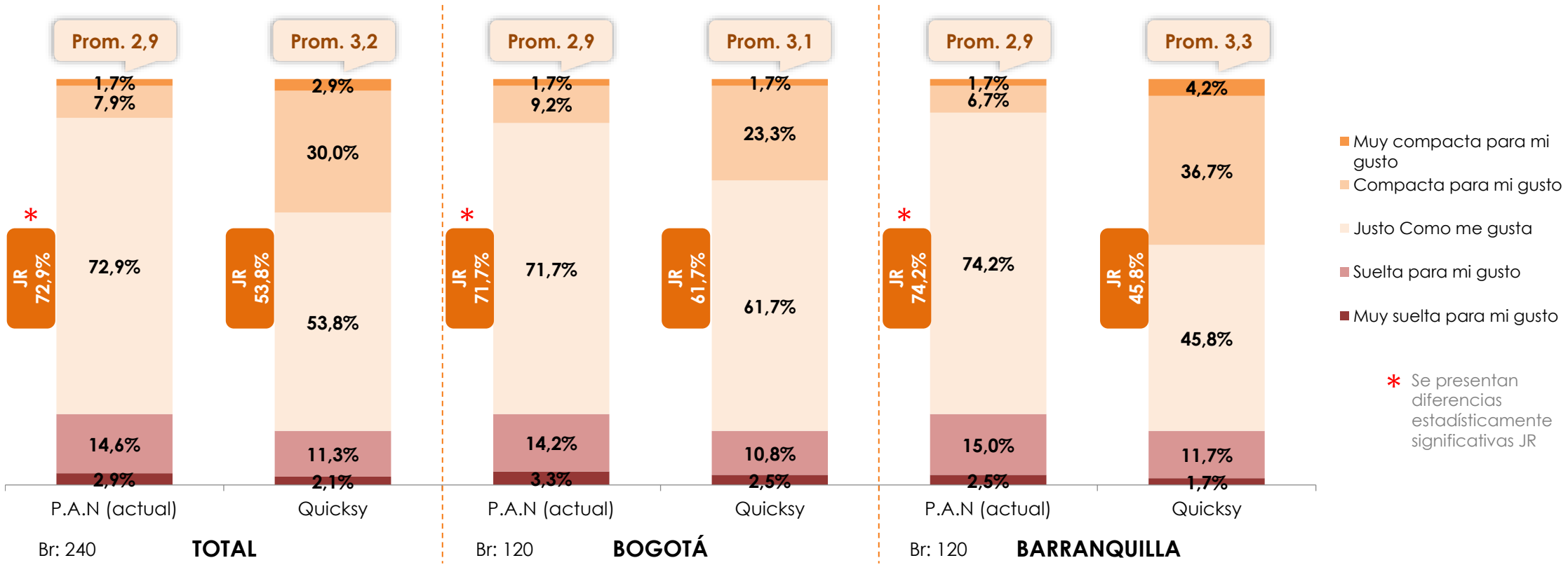


Al evaluar la Textura, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto a nivel total como en ambas ciudades

Etapas 1
Harina precocida de maíz seca

1 ●●● Textura ●●● X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia en esta etapa, en línea con el desempeño general P.A.N. resulta muy superior a Quicksy en Barranquilla, valoración que impulsa los resultados a nivel total, ya que en Bogotá ambas muestras resultan igual de preferidas.

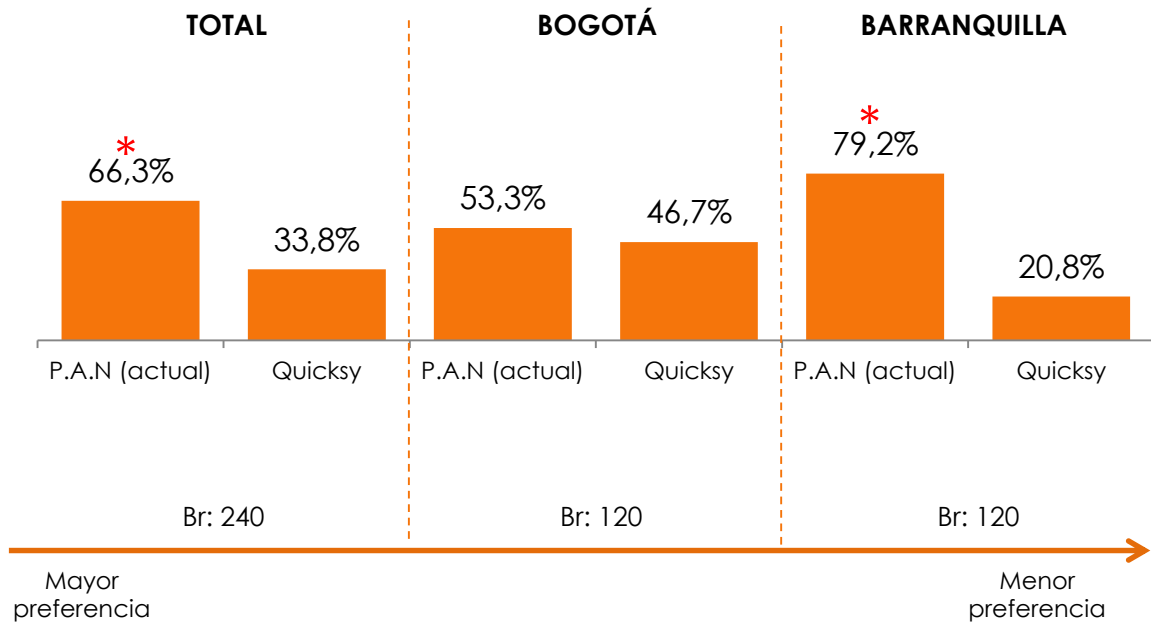
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca

Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

P.A.N (Actual)	
Es más suelta	39.6%
El aroma es agradable a maíz	34.6%
La textura es suave	31.4%
El color es blanco	20.8%
Se ve más fina	18.9%

Quicksy	
El aroma es agradable a maíz	44.4%
Es gruesa	28.4%
El color es amarillo	21.0%
La textura es suave	19.8%
Es agradable la textura	14.8%

No tienen tantos puntos negros	17.0%
El color es claro	17.0%
La textura es delgada	14.5%
El color es amarillo	5.7%
El color es agradable	5.7%
Es gruesa	3.8%
Es fácil de compactar	3.8%
Es agradable la textura	3.1%
La cantidad de puntos negros justo	3.1%

No tienen tantos puntos negros	11.1%
El color es agradable	11.1%
Tiene más puntos negros	11.1%
Se ve más fina	9.9%
Es más suelta	8.6%
El color es más oscuro	9%
Es fácil de compactar	7.4%
Es natural	6.2%
El color es claro	4.9%

Br: 159

Br: 81

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 2: EVALUAR AMASADO



Al evaluar la Facilidad para amasar, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

Etapá 2
Amasado

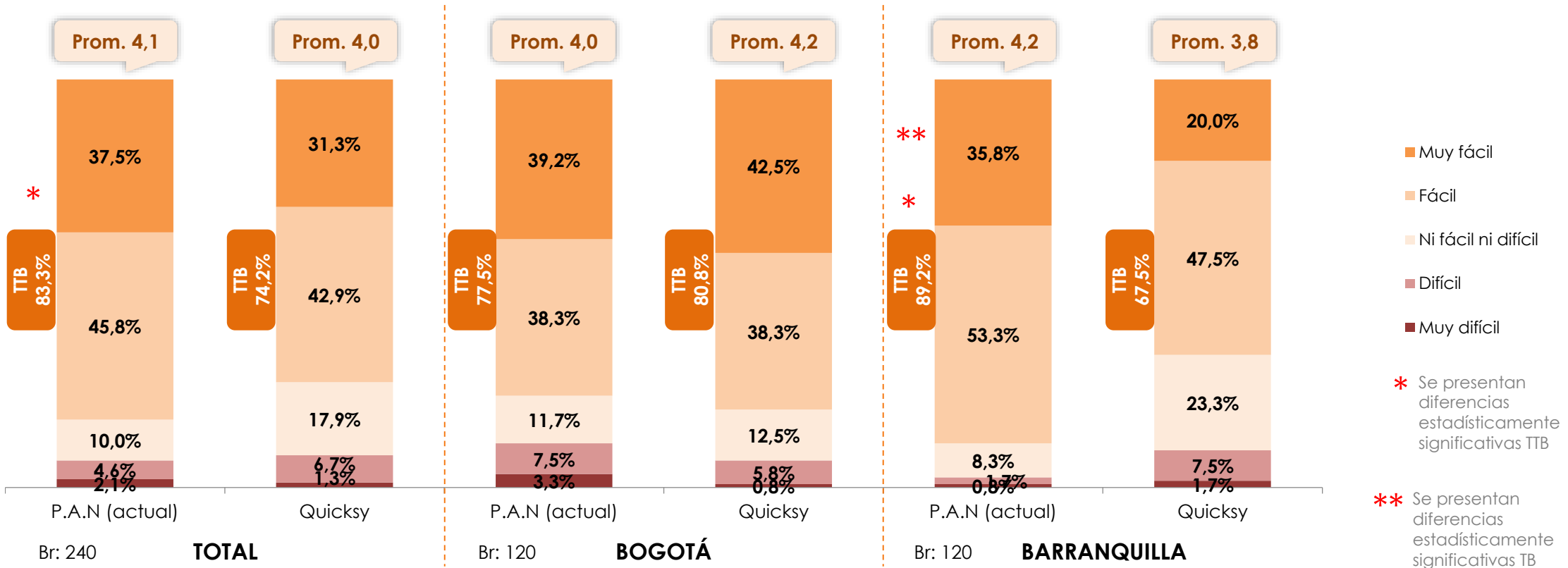
2

●●● Facilidad para amasar ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Tiempo del amasado, no se presentan diferencias significativas entre P.A.N y Quicksy.

Etapas 2
Amasado

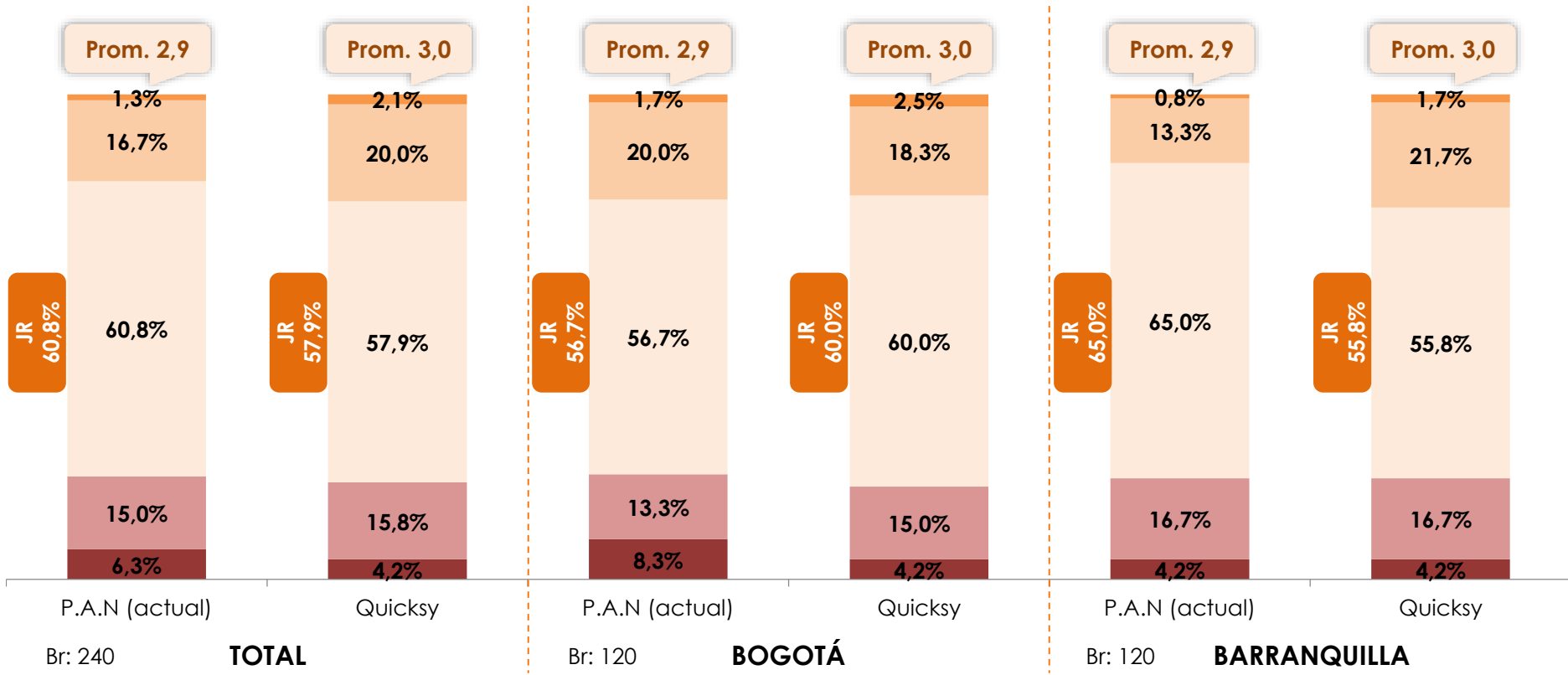
6

●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



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

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Formación de grumos al amasar, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto a nivel total como en ambas ciudades

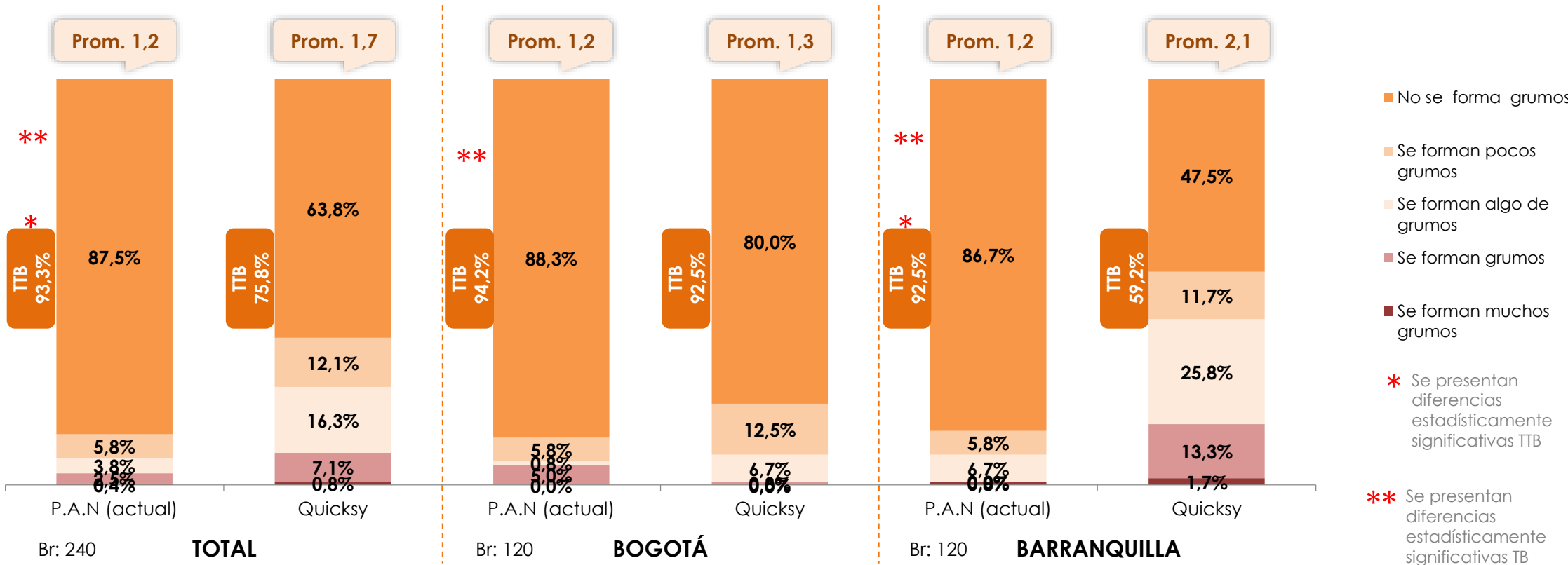
Etapa 2 Amasado

1

●●● Formación de grumos al amasar ●●●

X 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



Al evaluar la Cantidad de harina para hacer la masa, se evidencia un mejor desempeño de Quicksy vs P.A.N. a nivel total y en Bogotá, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Barranquilla ambas muestran parity en el JR.

Etapa 2
Amasado

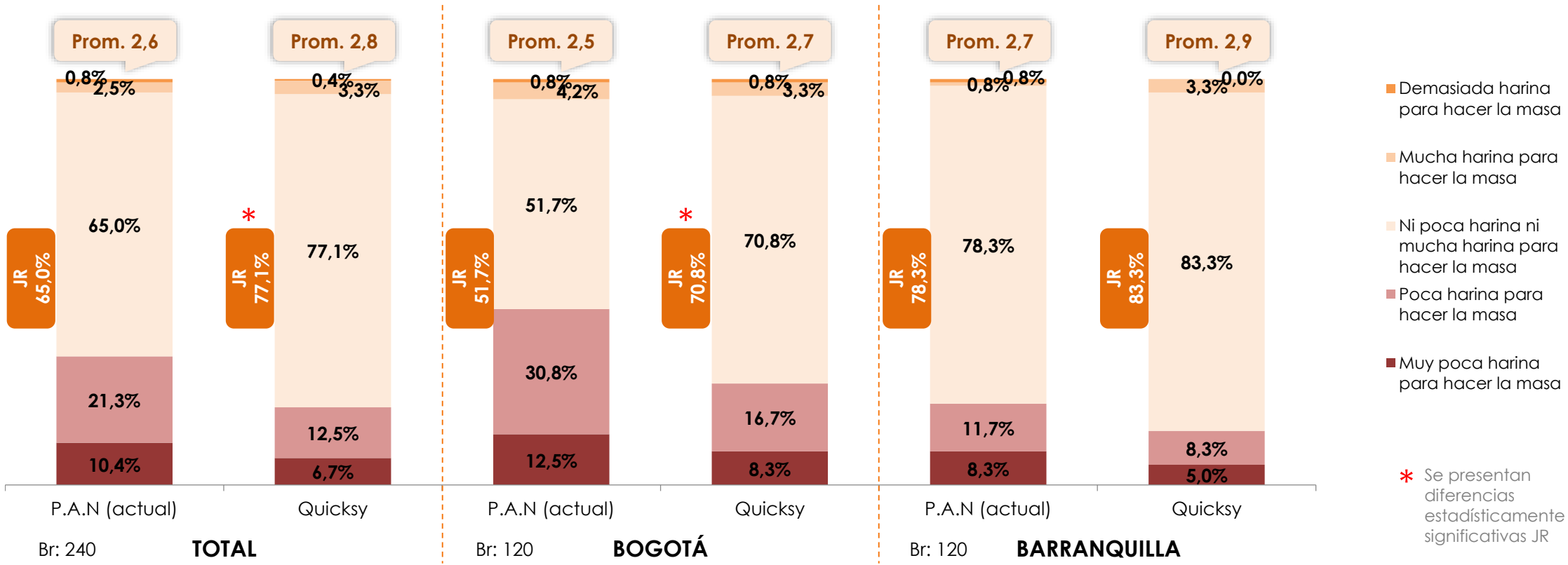
4

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

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Cantidad de agua para hacer la masa, se evidencia un resultado parity entre muestras a nivel total. Quicksy destaca con significancia vs P.A.N. para el JR en Bogotá

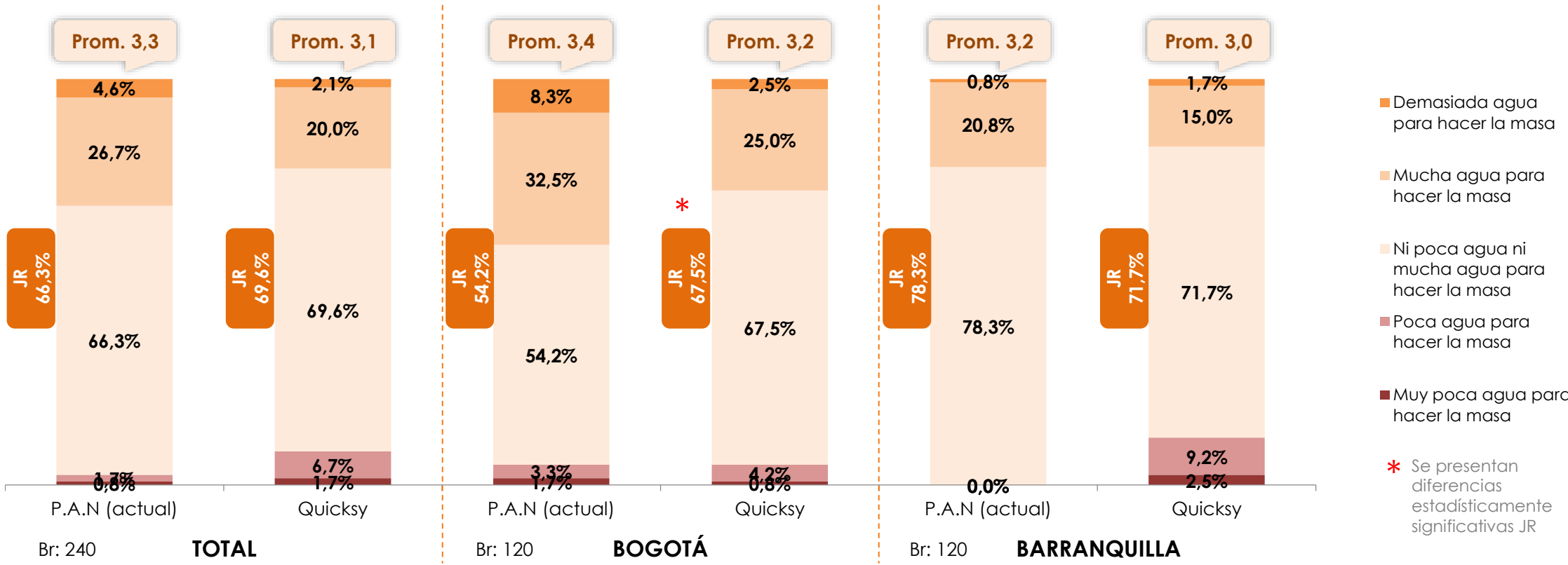
Etapas 2
Amasado

5

●●● Cantidad de agua para hacer la masa ●●●

(X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

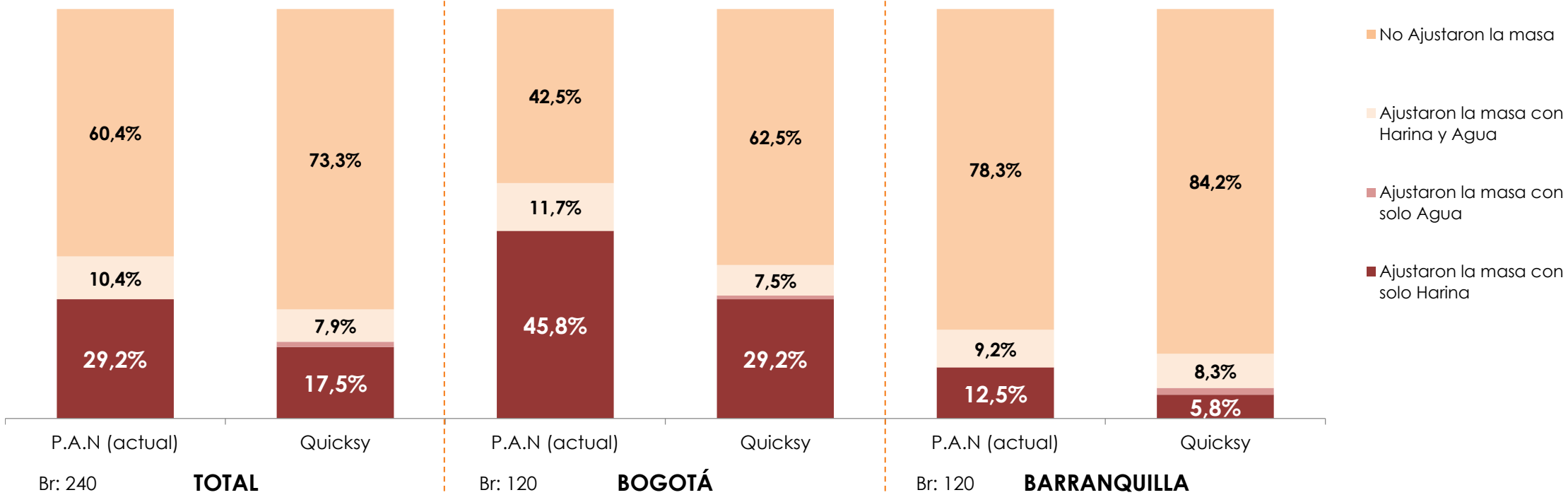




SET 1
 170 ml/gr de agua
 100 gr de harina
 1gr de sal (ya en sobre)

SET 2
 85 ml/gr de agua
 50 gr de harina

●●● Ajuste de la Masa ●●●



**SET 1**

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

SET 2

85 ml/gr de agua
50 gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA	
	P.A.N (actual) Br=95	Quicksy Br =61	P.A.N (actual) Br=69	Quicksy Br =44	P.A.N (actual) Br=26	Quicksy Br =17
06% - 10%	41.1%	45.9%	39.1%	40.9%	46.2%	58.8%
11% - 15%	25.3%	24.6%	26.1%	25.0%	23.1%	23.5%
16% - 20%	11.6%	14.8%	8.7%	18.2%	19.2%	5.9%
21% - 25%	12.6%	4.9%	14.5%	4.5%	7.7%	5.9%
26% - 30%	4.2%	4.9%	5.8%	6.8%	-	-
31% - 35%	1.1%	1.6%	1.4%	2.3%	-	-
36% - 40%	1.1%	-	1.4%	-	-	-
46% - 50%	3.2%	3.3%	2.9%	2.3%	3.8%	5.9%

**SET 1**

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

SET 2

85 ml/gr de agua
50 gr de harina

●●● Cantidad de agua Adicional Utilizada ●●●

	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA	
	P.A.N (actual) Br=25	Quicksy Br =22	P.A.N (actual) Br=14	Quicksy Br =10	P.A.N (actual) Br=11	Quicksy Br =12
06% - 10%	92.0%	86.4%	85.7%	90.0%	100.0%	83.3%
11% - 15%	4.0%	-	7.1%	-	-	-
16% - 20%	4.0%	9.1%	7.1%	10.0%	-	8.3%
21% - 25%	-	-	-	-	-	-
26% - 30%	-	4.5%	-	-	-	8.3%



Al evaluar la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en su desempeño

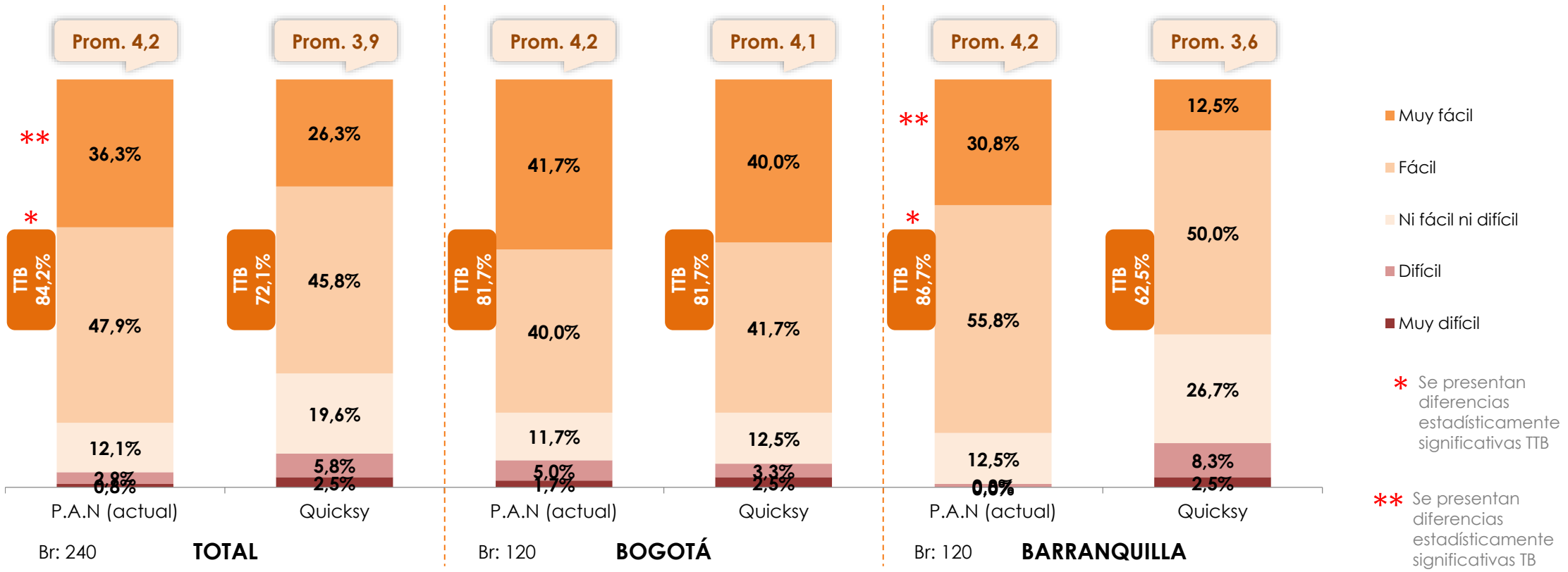
Etapas
Amasado

3

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



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia del Proceso de amasado, P.A.N. resulta muy superior a Quicksy en Barranquilla, valoración que impulsa los resultados a nivel total. Las razones son: el amasado fácil, la textura suave, la integración y que no se hacen grumos.

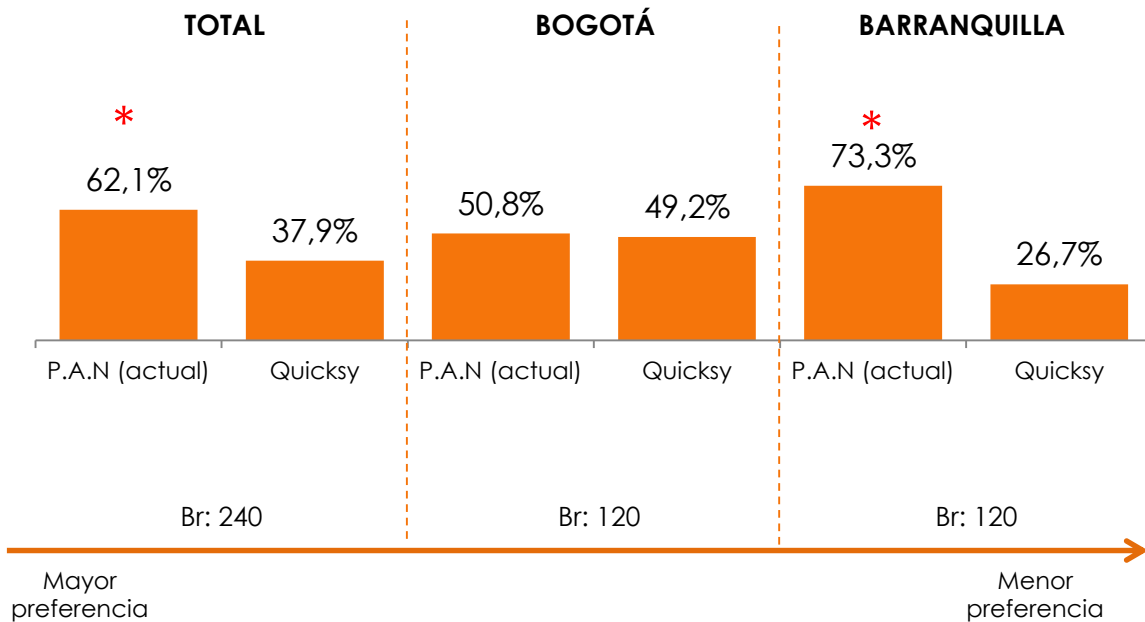
Etapa 2 Amasado

Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



Top ↑

	P.A.N (Actual)	Quicksy
El amasado fue fácil	55.7%	50.5%
La textura es suave	51.0%	26.4%
Se integro más rápido el agua y la harina	23.5%	22.0%
No hace grumos	23.5%	16.5%
Por la consistencia	8.7%	12.1%
Es más compacta	4.0%	11.0%
El aroma a maíz	4.7%	9.9%
Le gusta el color blanco	7.4%	5.5%
No tiene tantos puntos negros	4.0%	4.4%
No queda pegados en los dedos	2.7%	4.4%
Facilidad para moldear	0.7%	4.4%
Se utiliza menos agua	1.3%	3.3%
El color claro	5%	3.3%
La cantidad de puntos es justa	4.0%	3.3%

Br: 149 (P.A.N (Actual)), Br: 91 (Quicksy)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: EVALUAR LA MASA DE HARINA



Al evaluar la Apariencia general, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto a nivel total como en ambas ciudades

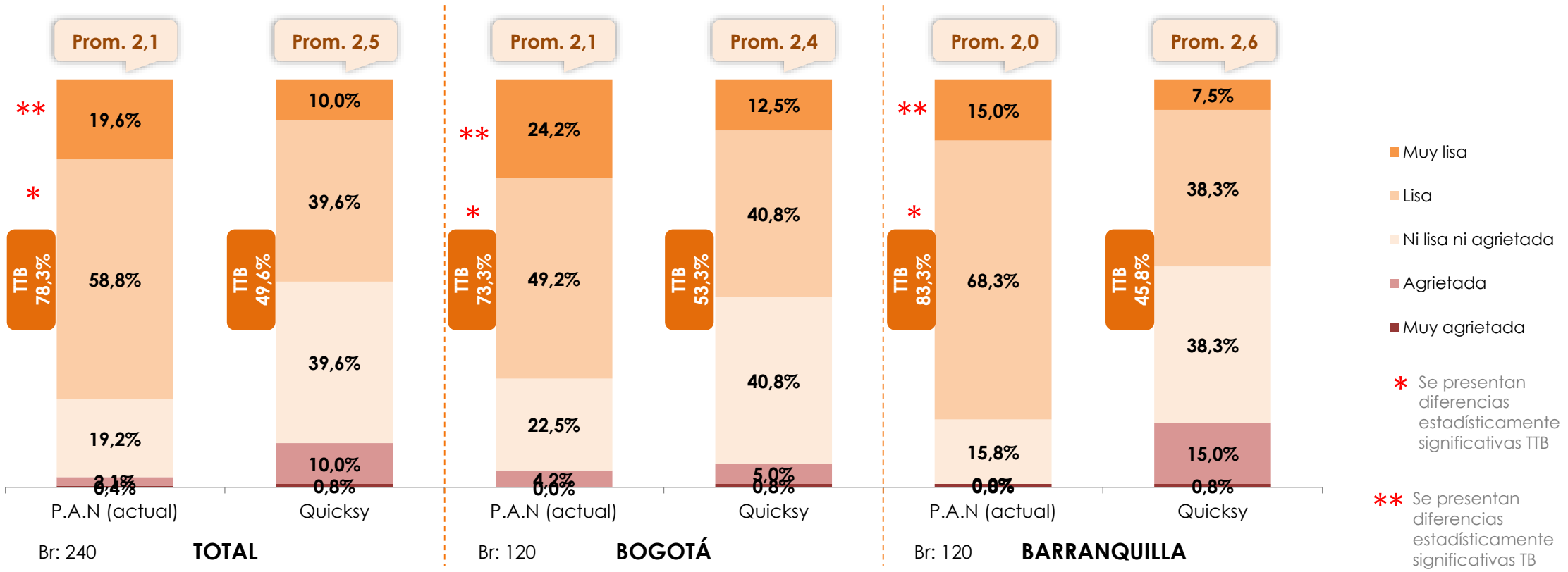
Etapas 3
La masa

6

●●● Apariencia general ●●●

(X) Ranking (en rojo los top)

TTB:
Lisa | Muy lisa



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Agrado por el color, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

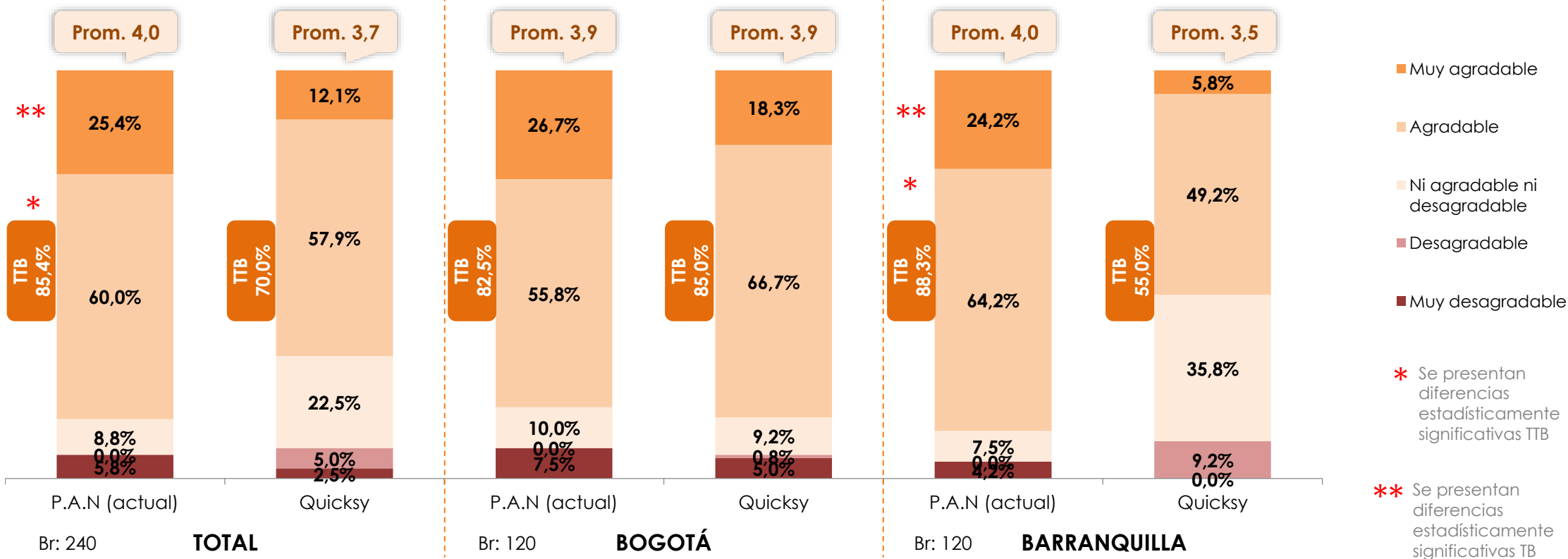
Etapa 3
La masa

10

●●● Agrado 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



Al evaluar la Intensidad del color, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en el JR.

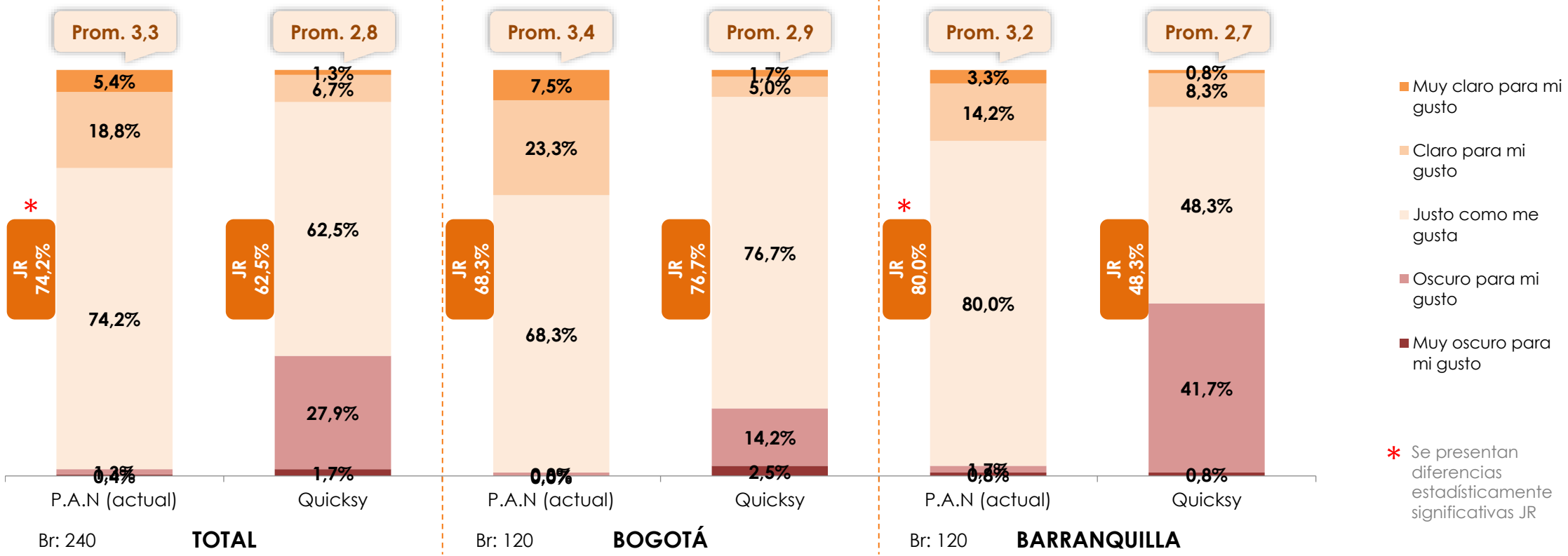
Etapas 3
La masa

12

●●● Intensidad del color ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right





Al evaluar el Agrado del Olor, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

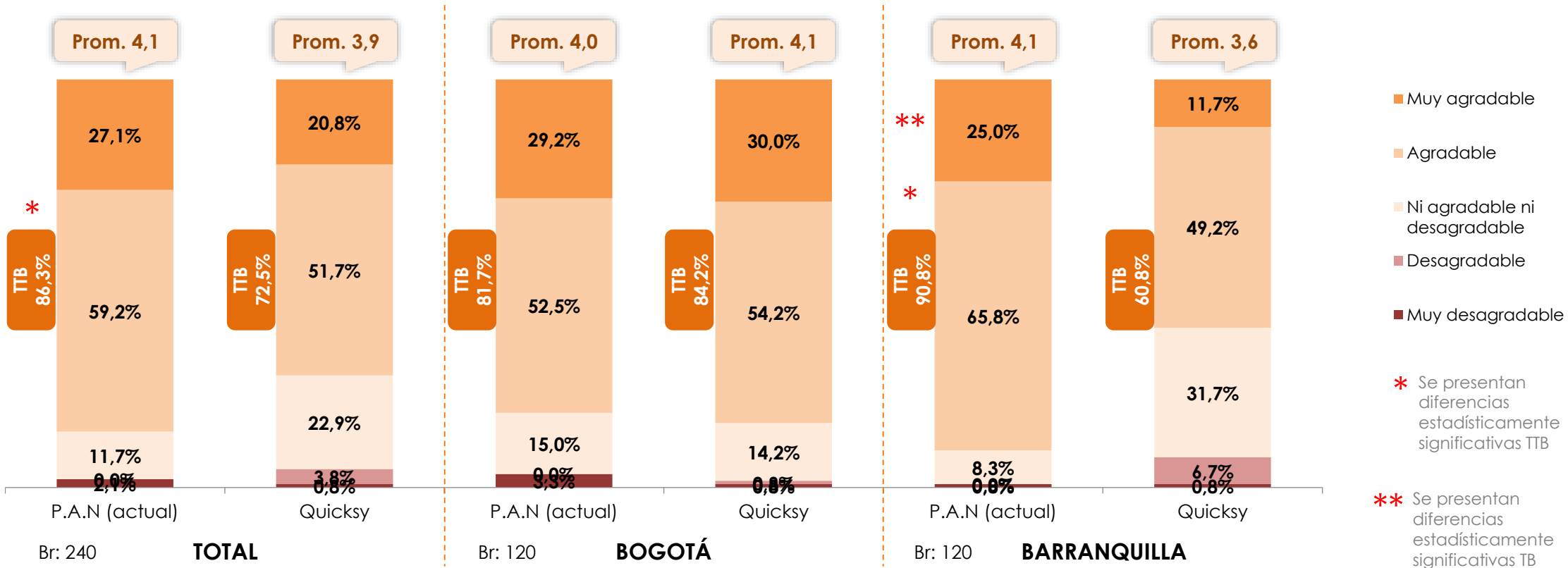
Etapa 3
La masa

9

●●● Agrado del Olor ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en el JR.

Etapas 3
La masa

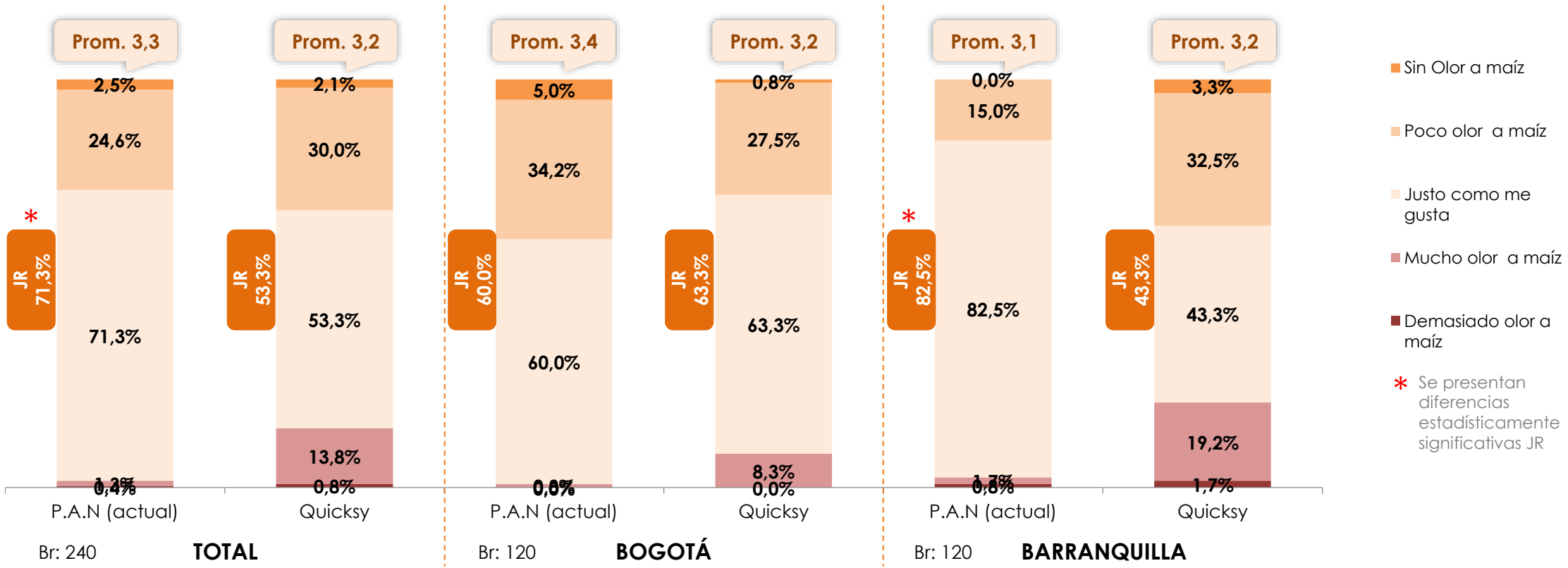
8

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right





Al evaluar la Suavidad, se observa un mejor desempeño de P.A.N. en Barranquilla y a nivel total para el JR.

Etapa 3
La masa

3



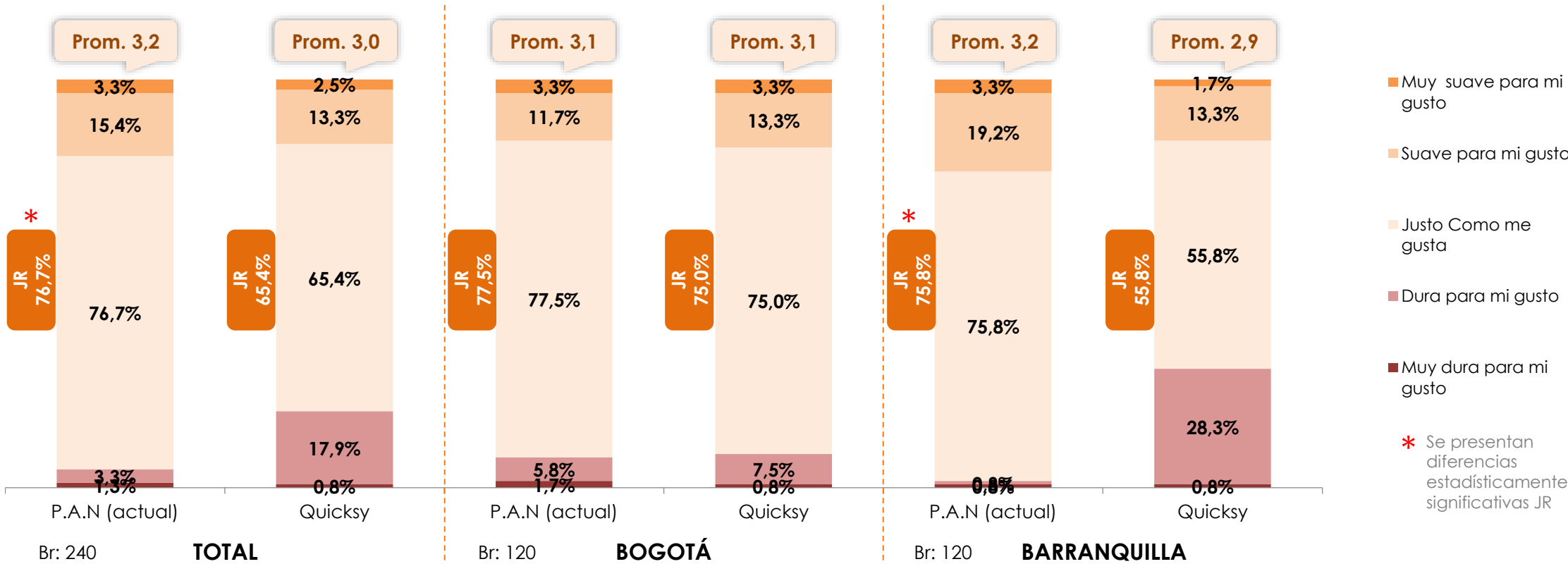
Suavidad



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Capacidad de mantenerse suave, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en su desempeño

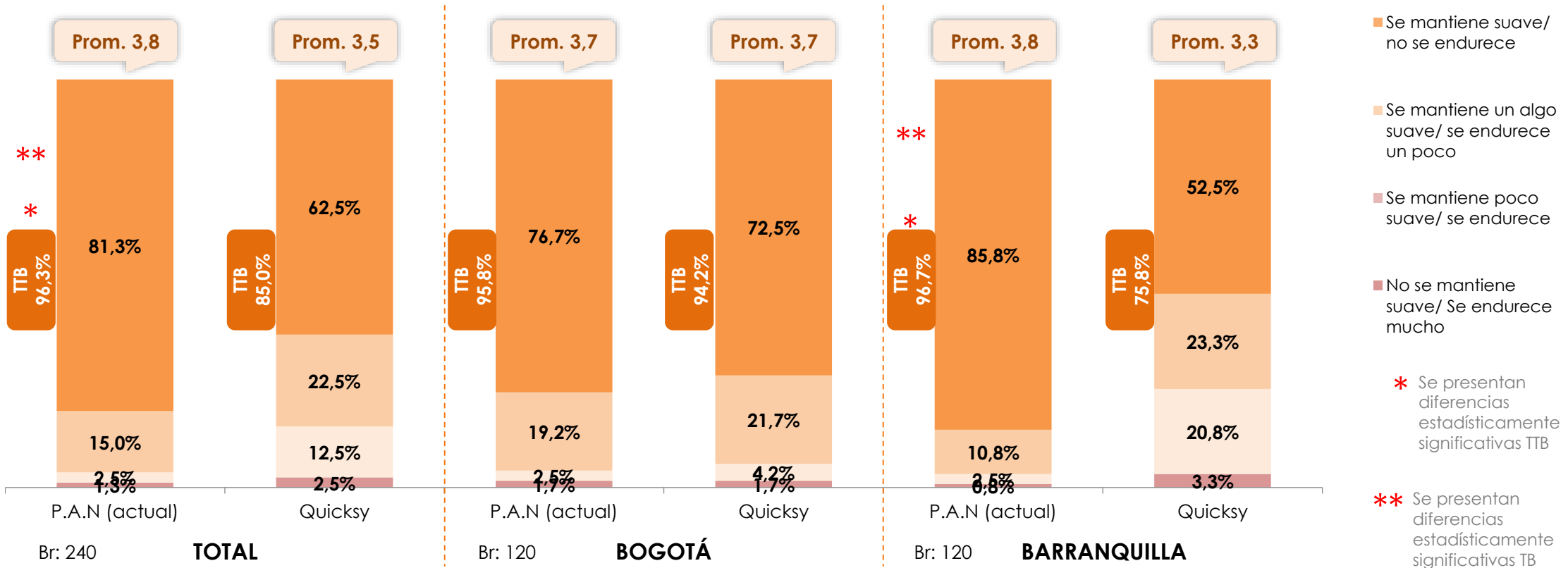
Etapa 3
La masa

2

●●● Capacidad de mantenerse suave ●●●

(X) Ranking (en rojo los top)

TTB:
Se mantiene algo suave | Se mantiene suave



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Consistencia, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en el JR.

Etapas 3
La masa

4



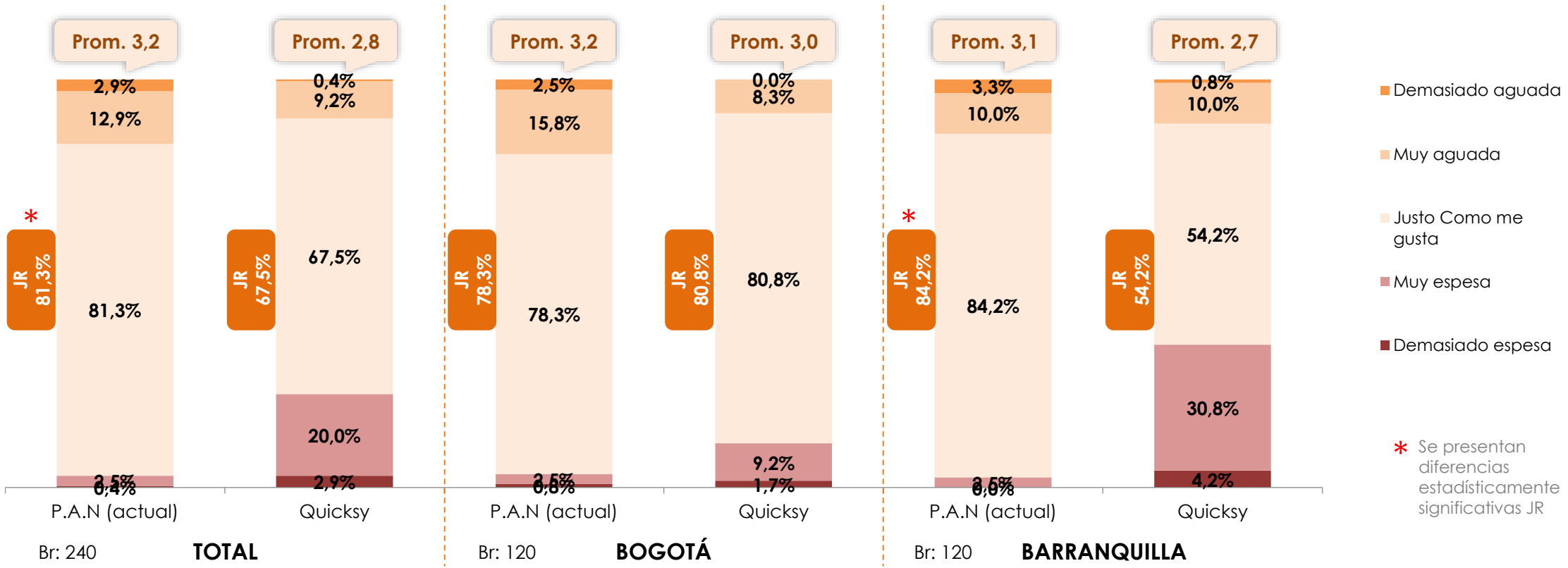
Consistencia



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right





Al evaluar el Rendimiento de la masa, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

Etapá 3
La masa

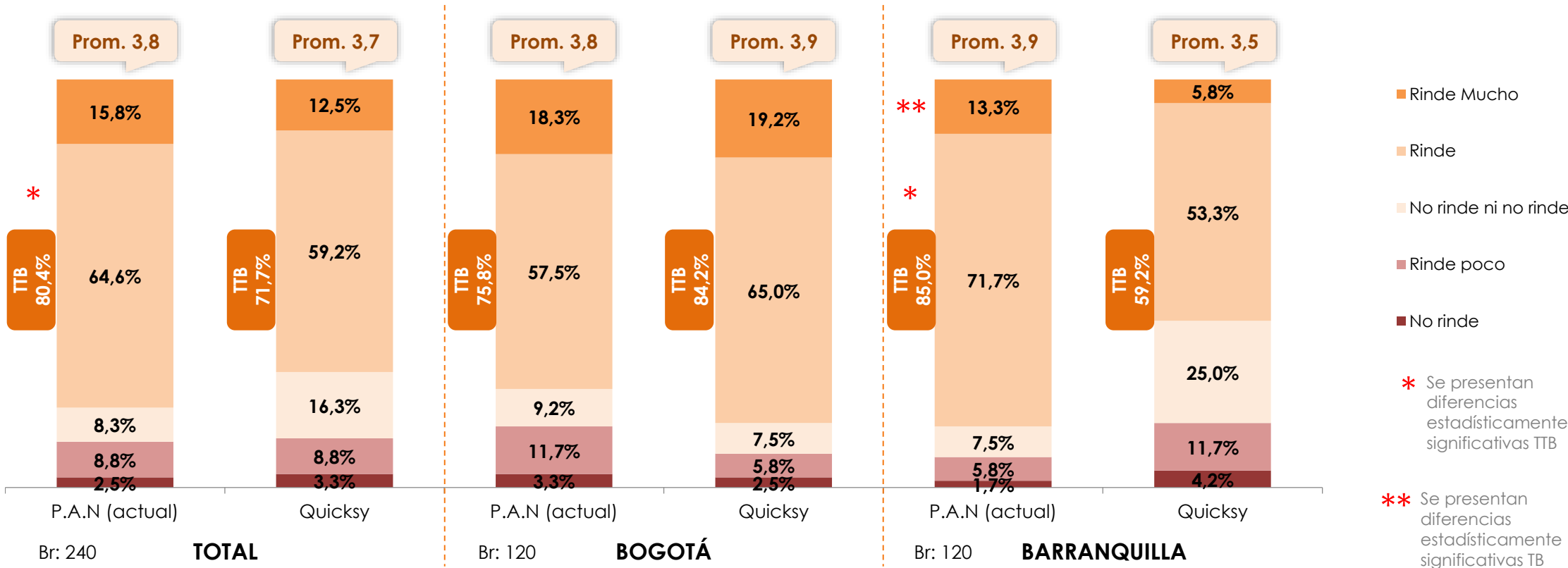
7

●●● Rendimiento de la masa ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Rinde | Rinde mucho



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Sabor de la masa, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultan parity en su desempeño

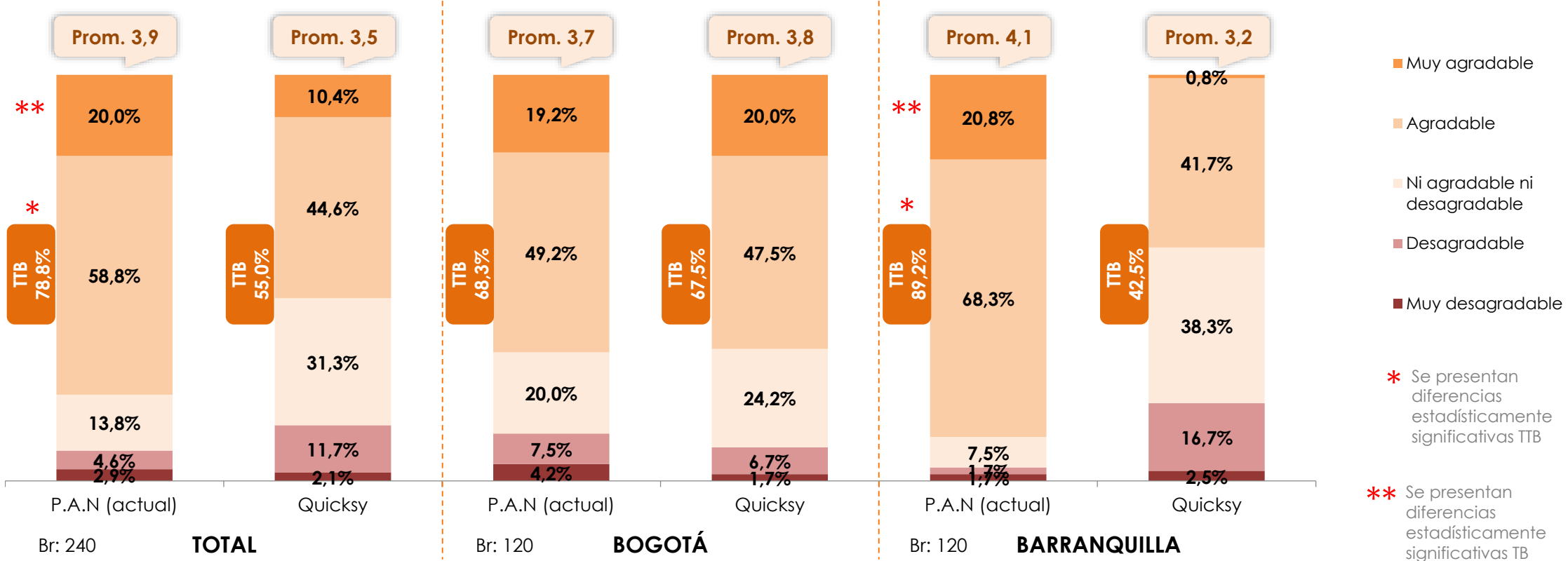
Etapa 3
La masa

1

●●● Sabor de la masa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable





Al evaluar el Sabor a maíz de la masa, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en el JR.

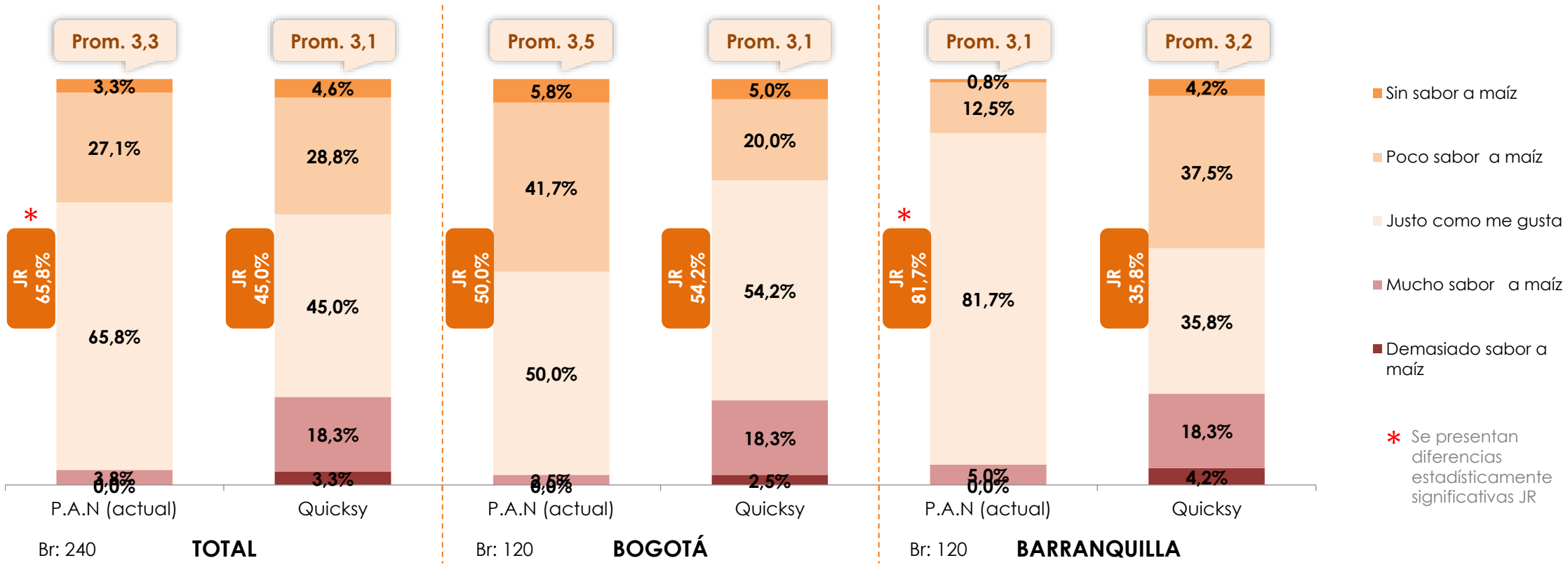
Etapá 3
La masa

8

●●● Sabor a maíz de la masa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR





Al evaluar la Facilidad para moldear la arepa, se evidencia un mejor desempeño de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño

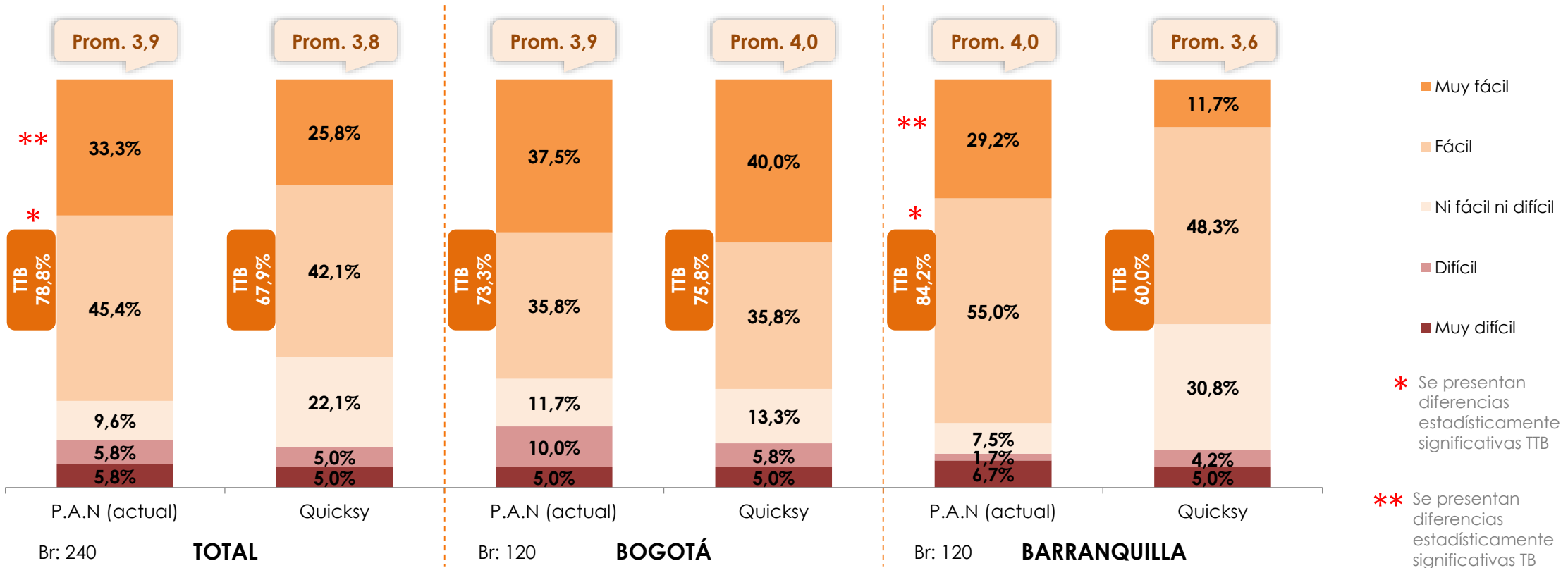
Etapa 3
La masa

5

●●● Facilidad para moldear la arepa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Fácil | Muy fácil



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia de la masa, de manera contundente se prefiere P.A.N. vs Quicksy en Barranquilla, por la suavidad, la facilidad de amasar, el sabor a maíz y la facilidad para moldear. Este resultado impacta directamente la preferencia a nivel total, ya que en Bogotá ambas resultan igualmente preferidas.

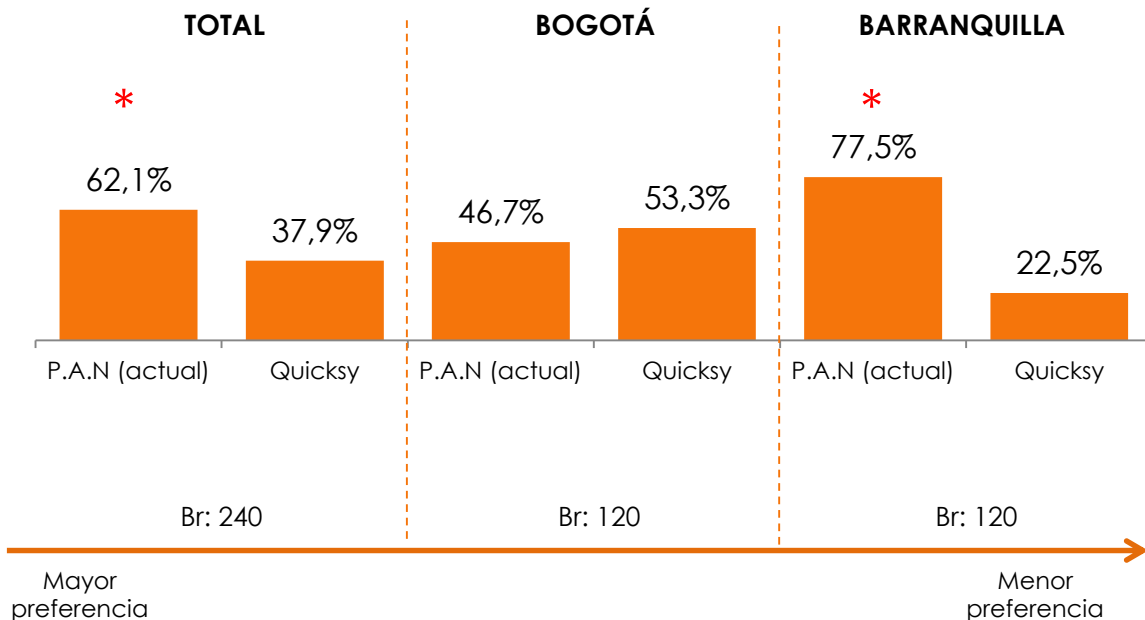
Etapa 3 La masa

Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



Top ↑

	P.A.N (Actual)	Quicksy
Es suave	65.8%	39.6%
Es fácil de amasar	26.2%	27.5%
El sabor a maíz	16.8%	25.3%
Fácil para moldear	16.1%	24.2%
El color blanco	13.4%	La consistencia es compacta 22.0%
La consistencia es compacta	12.1%	El aroma a maíz 15.4%
La masa no se agrieta	8.7%	El color amarillo es agradable 9.9%
No se hacen grumos	8.1%	El color amarillo es intenso 8.8%
El aroma a maíz	6.7%	La cantidad justa de puntos negros 7.7%
Tiene menos puntos negros	6.0%	No se hacen grumos 6.6%
No se pega en los dedos	5.4%	La masa no se agrieta 5.5%
La cantidad justa de puntos negros	4.7%	Es una harina blanda 5.5%
Es rendidora	4.7%	No se pega en los dedos 4.4%
El sabor es agradable	3.4%	Es rendidora 4.4%

Br: 149

Br: 91

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 4: EVALUAR PRODUCTO FINAL (AREPA)



Al evaluar el Tiempo de cocción de la arepa , no se presentan diferencias significativas entre las muestras

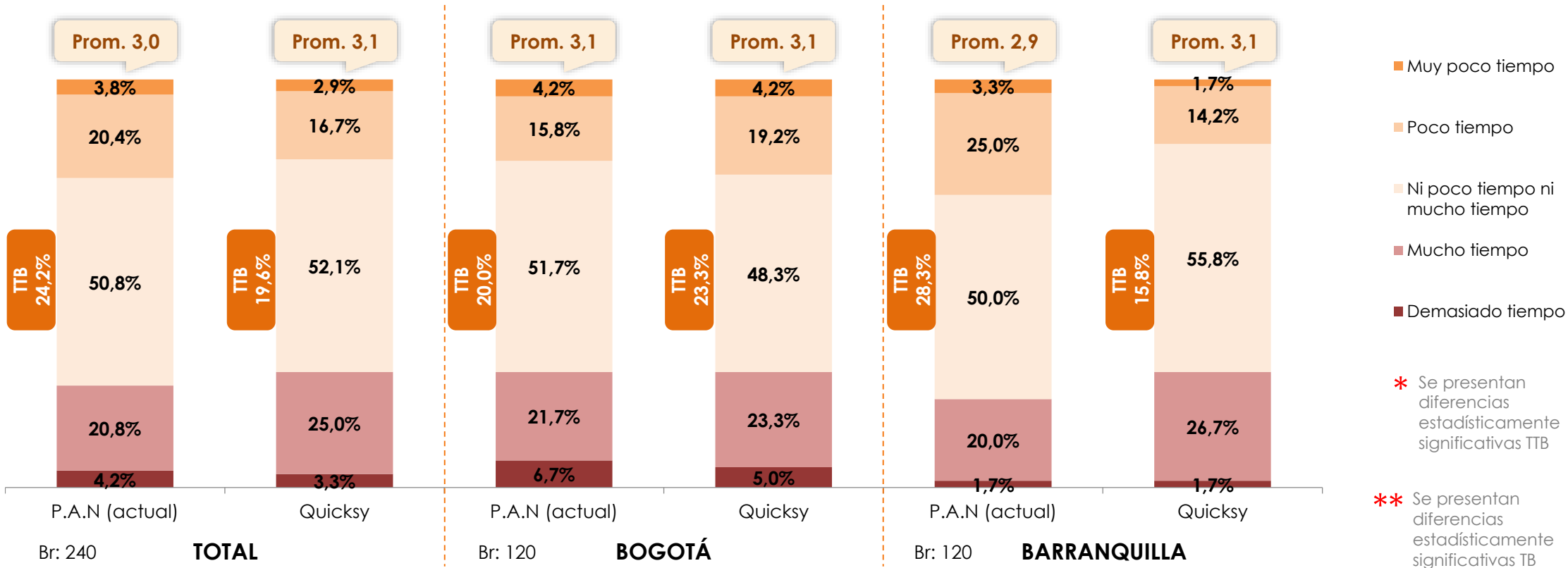
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

3

●●● Tiempo de cocción de la arepa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Poco tiempo | Muy poco tiempo



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Apariencia de la arepa, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto a nivel total como en ambas ciudades.

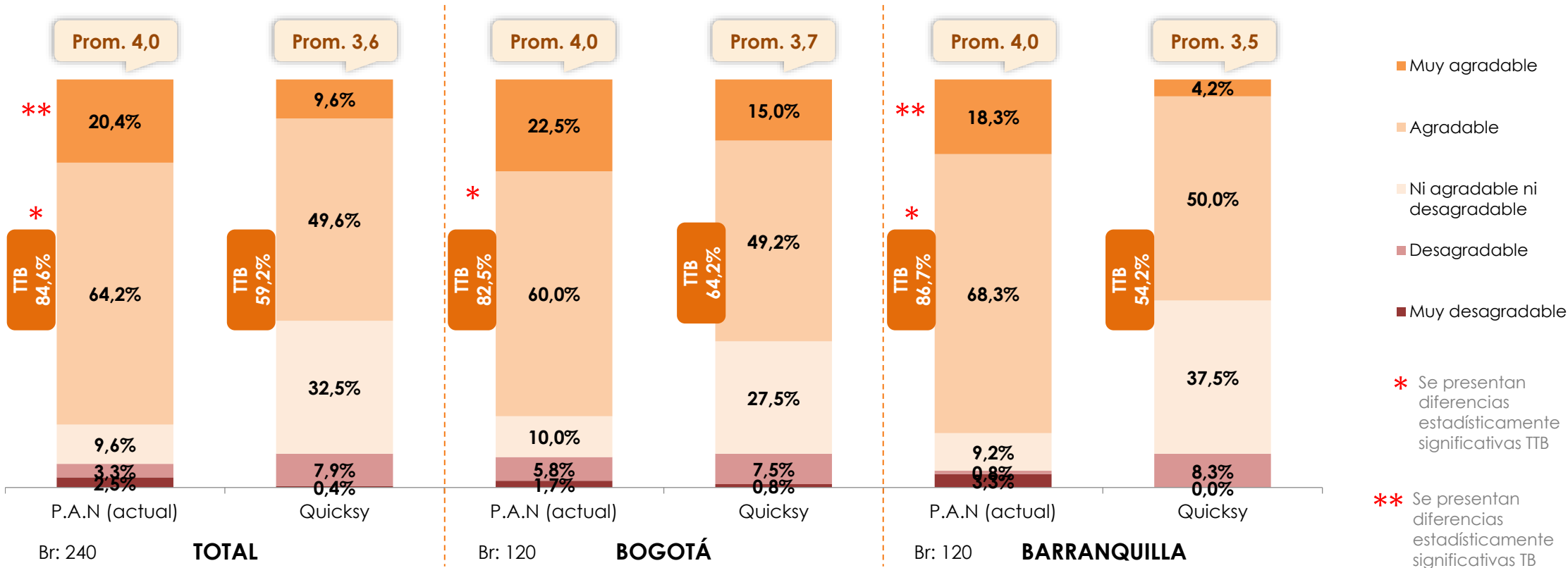
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

5

●●● Apariencia de la arepa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Color de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto a nivel total como en ambas ciudades

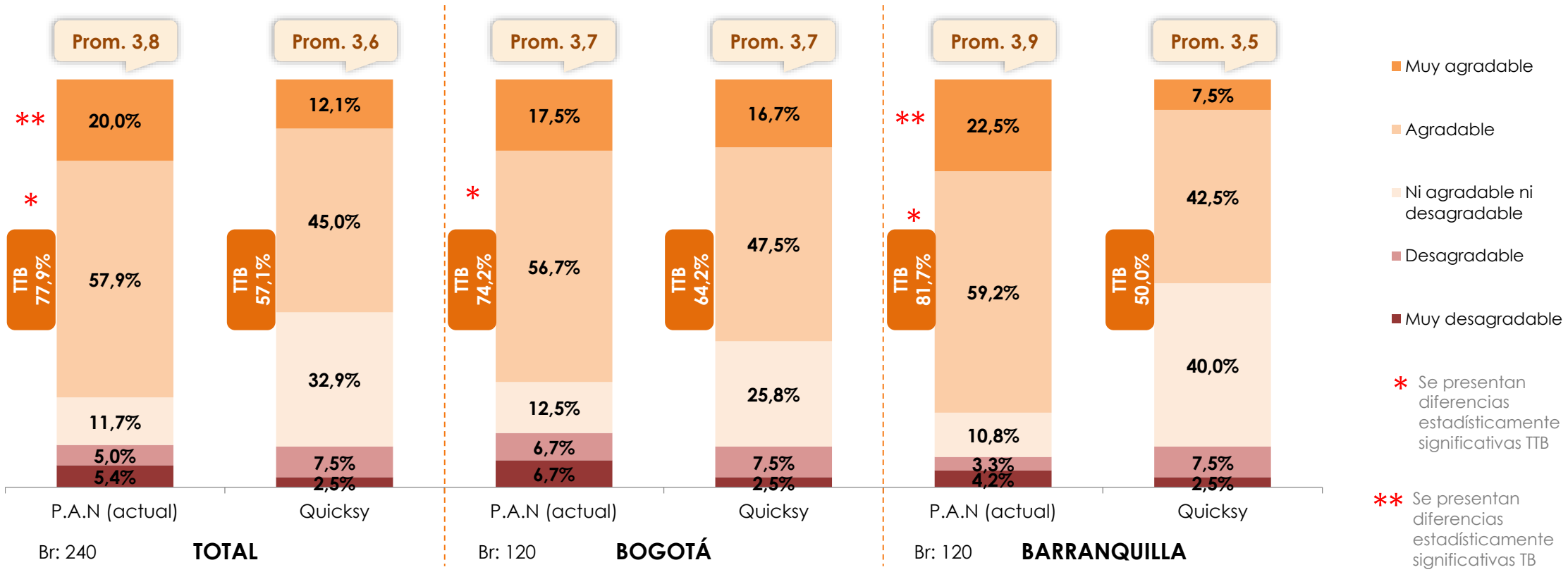
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

8

●●● Color de la arepa cocida ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Presencia de puntos negros en la arepa, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en el JR.

Etapá 4
Producto final (Cocción arepa)

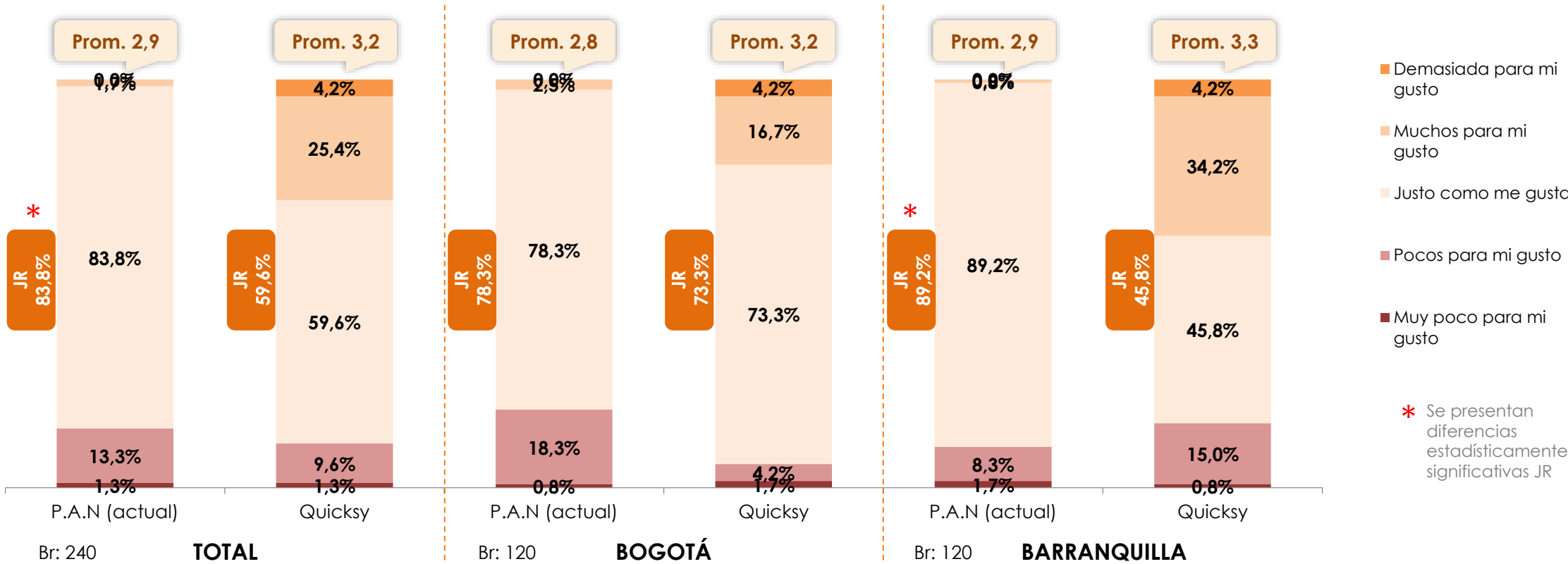
11

Presencia de puntos negros en la arepa

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Marcas de tostado /asado, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy tanto a nivel total como en ambas ciudades

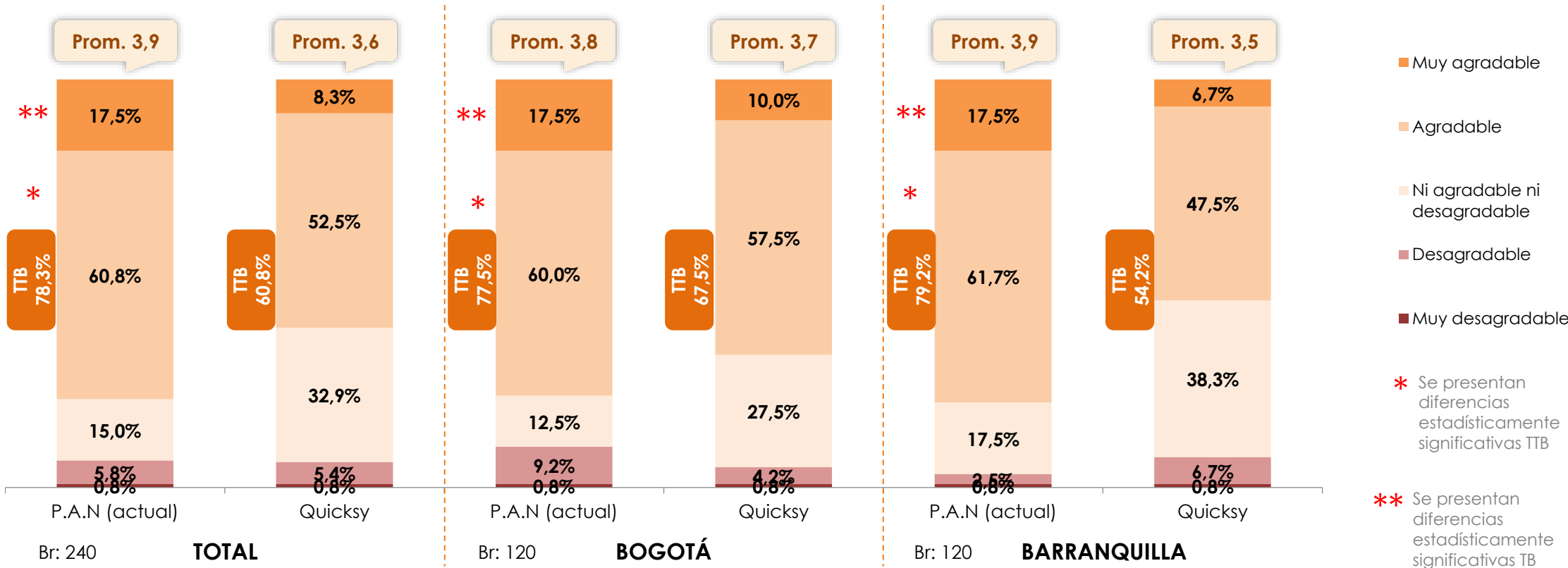
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

7

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar Olor de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño.

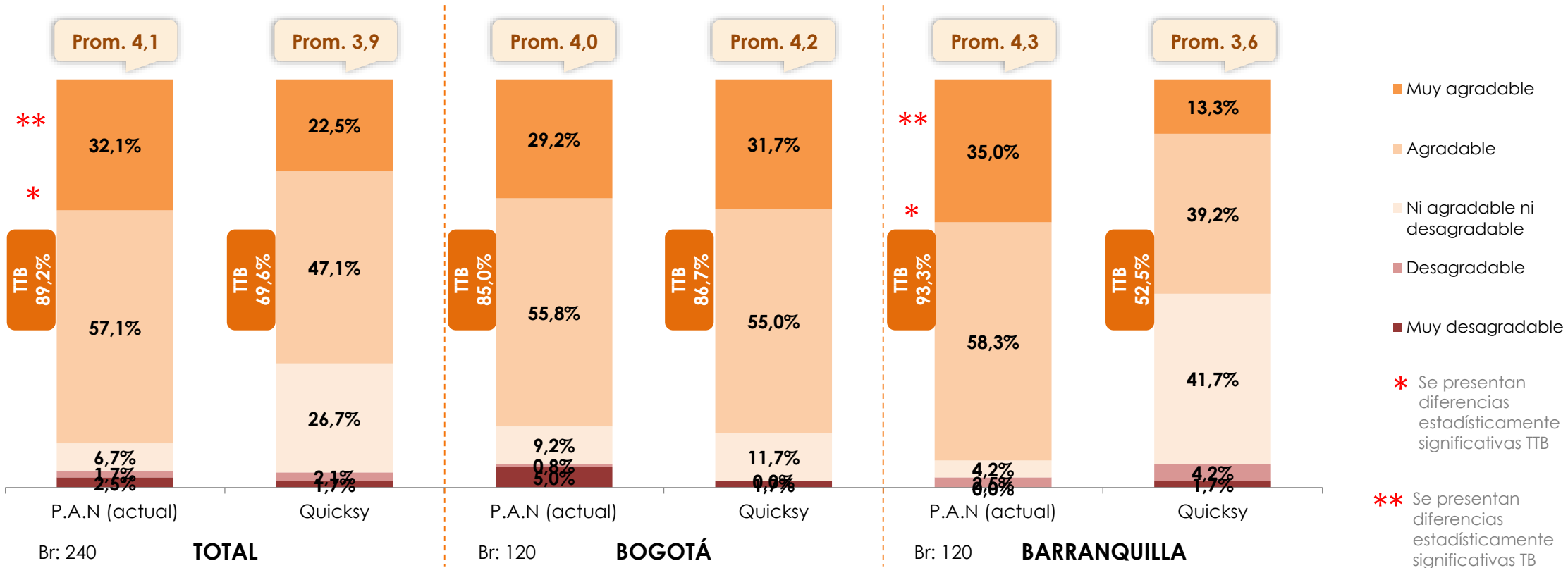
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

10

●●● Olor de la arepa cocida ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en su desempeño.

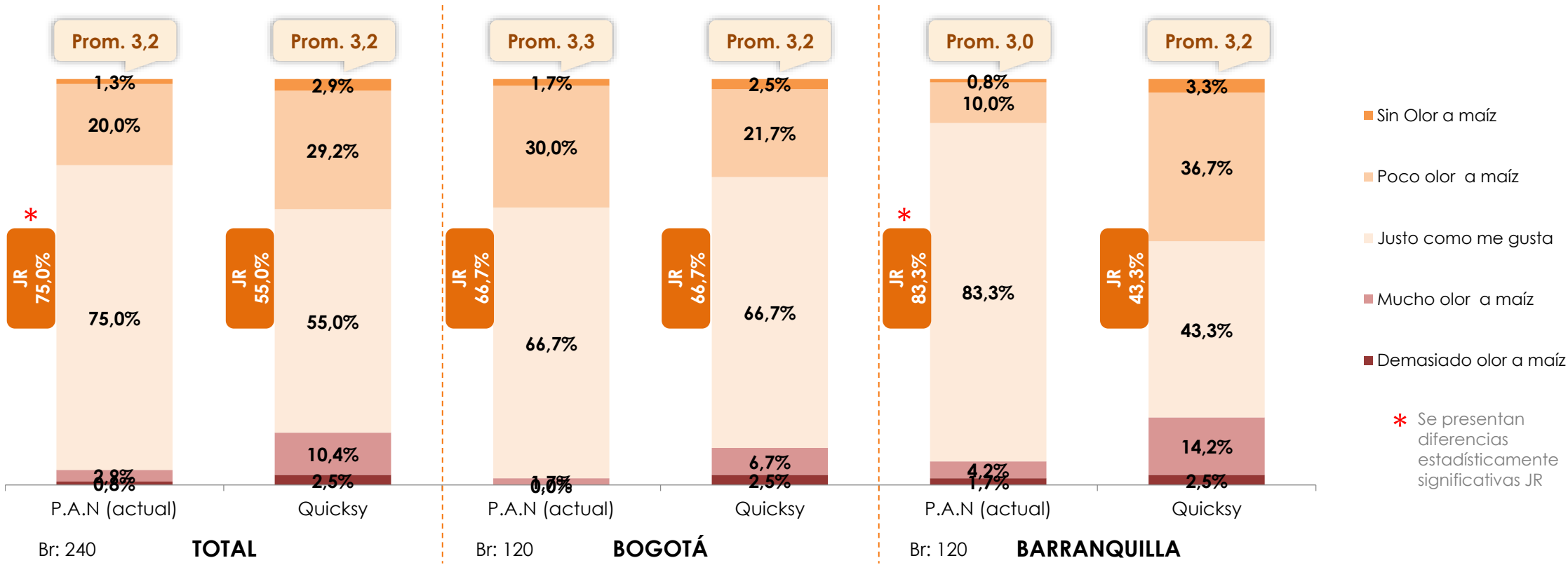
Etapá 4
Producto final (Cocción arepa)

9

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

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Al evaluar la Suavidad de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran parity en su desempeño.

1

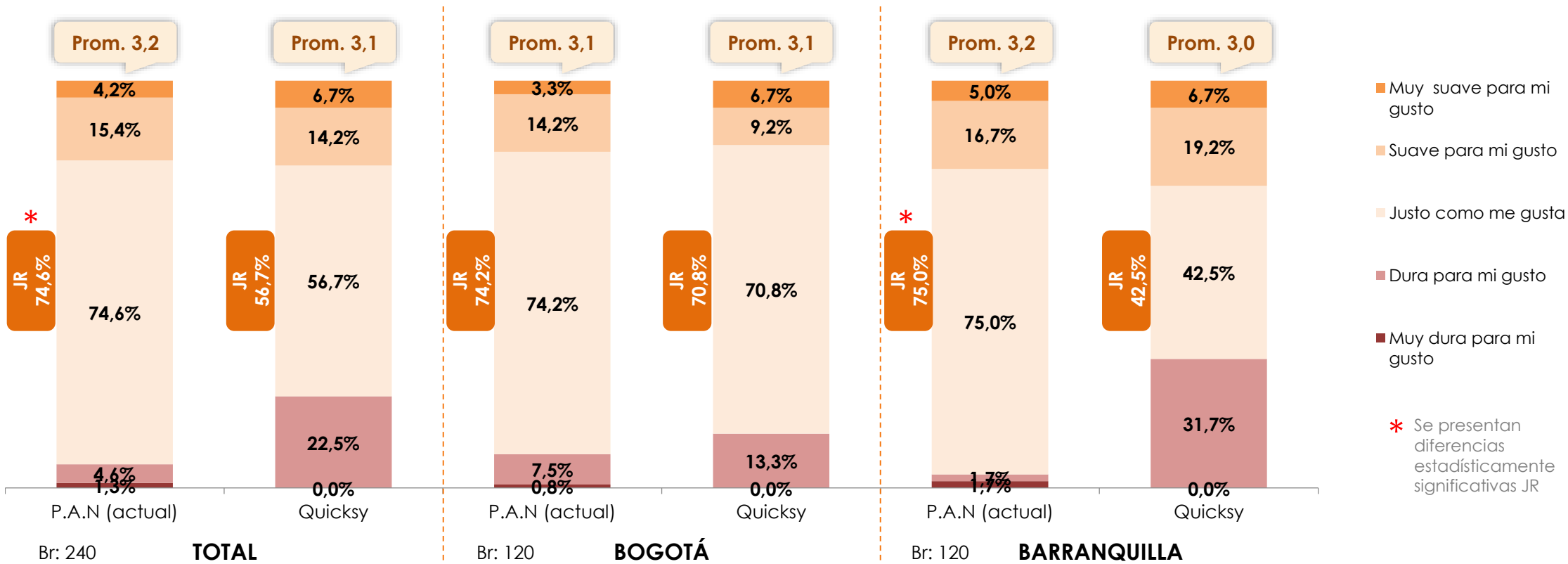
Suavidad de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right

Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)





Al evaluar la Consistencia de la masa de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en su desempeño.

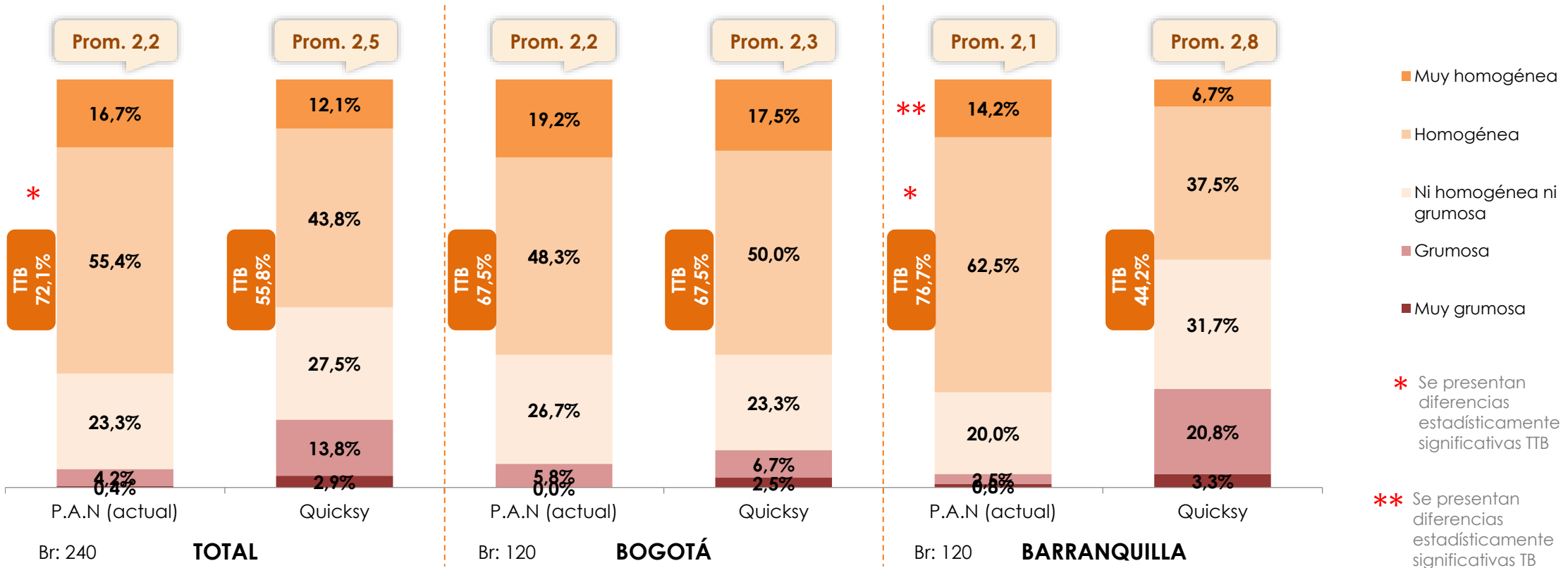
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

4

Consistencia de la masa de la arepa cocida

X Ranking (en rojo los top)

TTB: Homogénea | Muy homogénea



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar el Sabor de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultar parity en su desempeño.

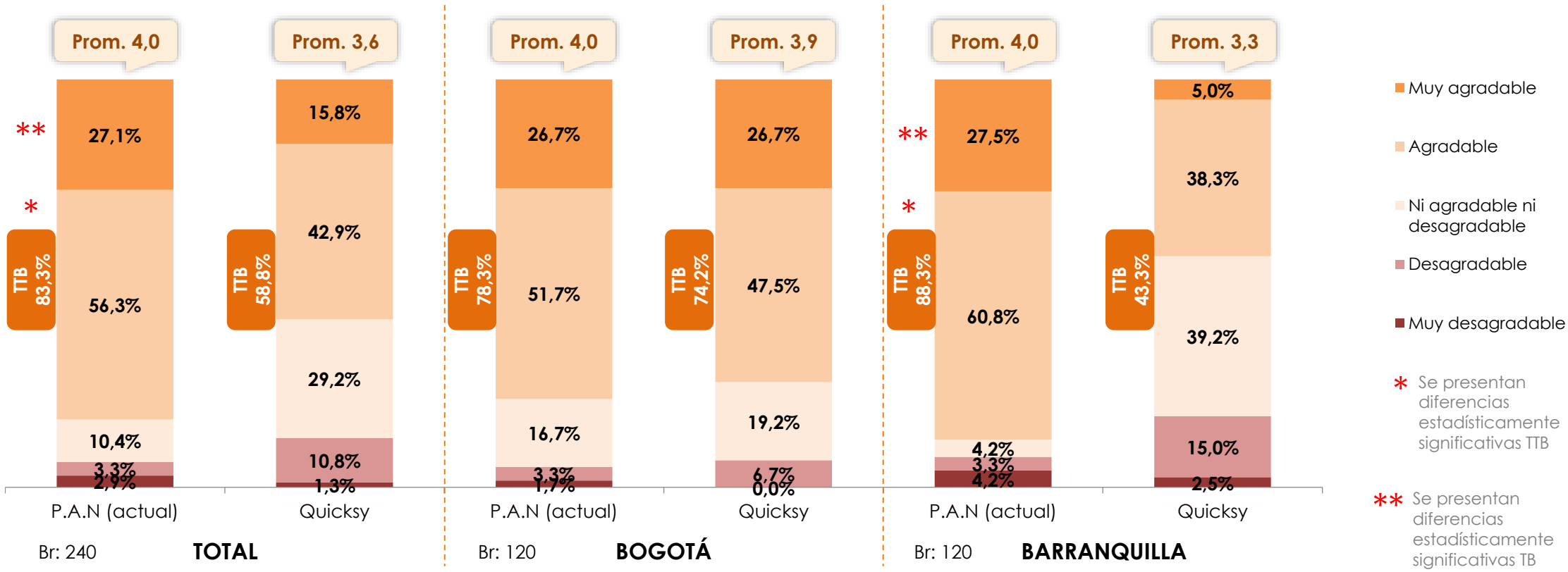
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

2

●●● Sabor de la arepa cocida ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Al evaluar la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida, se evidencia un desempeño superior de P.A.N. vs Quicksy a nivel total y en Barranquilla, siendo el resultado en esta ciudad el que impulsa el resultado a total, ya que en Bogotá ambas muestran resultados parity en el JR.

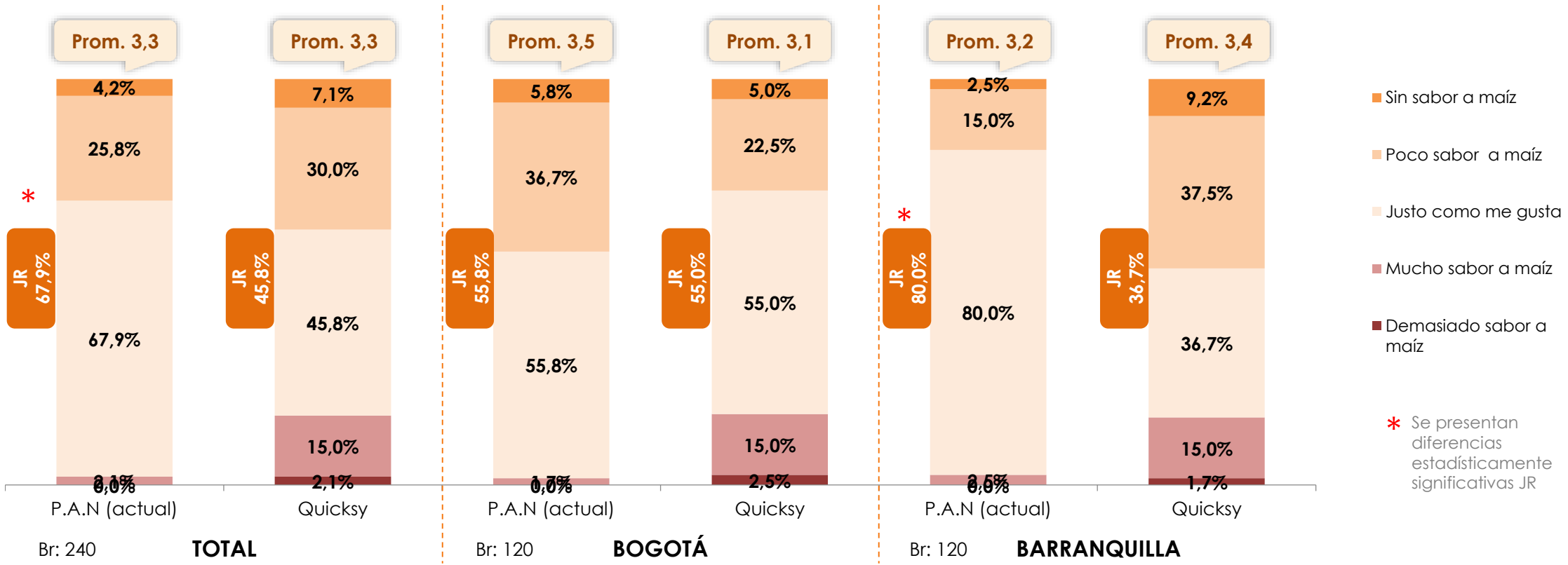
Etapa 4
Producto final (Cocción arepa)

6

Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia del producto final, de manera contundente se prefiere P.A.N a nivel total y en ciudades, por la suavidad y su sabor a maíz.

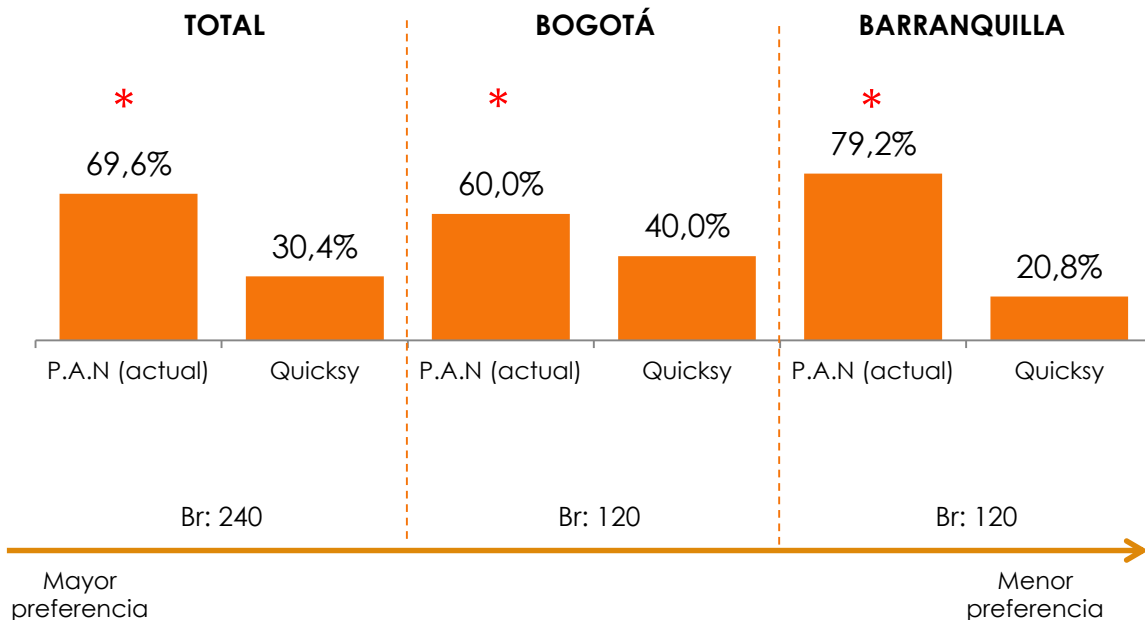
Etapa 4 Producto final (Cocción arepa)

Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top ↑

	P.A.N (Actual)	Quicksy
Es suave	74.3%	El sabor a maíz
El sabor a maíz	44.3%	Es suave
Las marcas que quedan tostadas	12.0%	Es fácil de amasar
No tiene puntos negros	8.4%	Las marcas que quedan tostadas
No queda con grumos	7.8%	El aroma a maíz
El aroma a maíz	7.8%	El color amarillo
El color queda claro	7.8%	Facilidad de preparar
Queda crocante	7.2%	Le gusta la consistencia
Le gusta la consistencia	6.6%	Cantidad justa de puntos negros
Le gusta el color blanco	6.6%	El color es dorado
Cantidad justa de puntos negros	4.8%	Queda crocante
El color es dorado	4.2%	La textura es agradable
Facilidad de preparar	3.6%	Fácil de moldear
Es fácil de amasar	3.0%	No queda con grumos

Br: 167 (P.A.N), Br: 73 (Quicksy)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

P92. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de arepa prefiere? /P93. ¿Por qué razón ... es su arepa preferida?





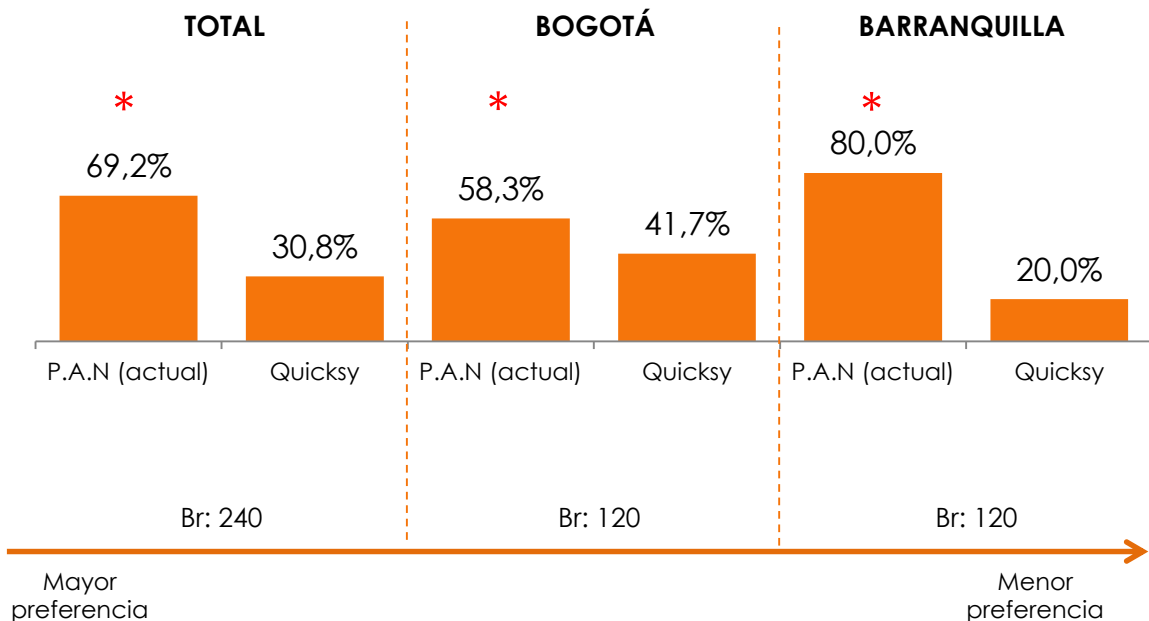
Al consolidar la preferencia general, de manera contundente se prefiere P.A.N. tanto en ciudades como a total, por la suavidad, la facilidad de amasar y el sabor a maíz.

Preferencia general maíz integral P.A.N

TOTAL

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



Top

P.A.N (Actual)		Quicksy	
La suavidad	62.0%	El sabor a maíz	50.0%
Fácil de amasar	50.0%	La suavidad	40.5%
El sabor a maíz	44.0%	Fácil de amasar	39.2%
No se hacen grumos	13.9%	El aroma a maíz es más intenso	18.9%
Queda tostada	12.7%	La consistencia es un poco dura	12.2%
La consistencia es un poco dura	11.4%	Queda tostada	9.5%
El color blanco	11.4%	No se hacen grumos	8.1%
El aroma a maíz es más intenso	9.6%	Fácil de preparar	8.1%
Es más fina	8.4%	Es rendidora	8.1%
Es crocante	7.8%	El color amarillo	6.8%
Fácil de moldear	6.6%	Es fácil la cocción	6.8%
El color es claro	6.6%	Se integran los ingredientes fácilmente	6.8%
Pocos puntos negros	5.4%	El color es oscuro	6.8%
Fácil de preparar	4.2%	Fácil de moldear	5.4%

Br: 166 (P.A.N), Br: 74 (Quicksy)

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



Alimentos Polar

ASPECTOS GENERALES



Hábitos de consumo y compra

TOTAL

Base: 480

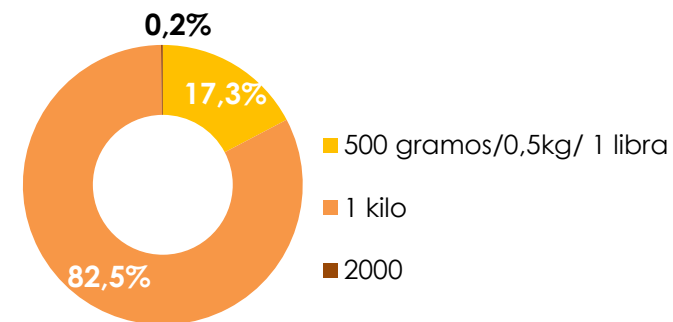
Frecuencia de compra

Todos los días	4.6%
6 veces por semana	1.0%
5 veces por semana	0.6%
4 veces por semana	3.1%
3 veces por semana	5.2%
2 veces por semana	5.6%
1 vez por semana	25.6%
Una vez cada 15 días	49.2%
Una vez al mes	5.0%

Unidades habitualmente compradas

Prom: 3,3

Presentación habitualmente comprados



Volumen de compra mensual

Prom: 11.750 KG

Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 8,6
A la semana

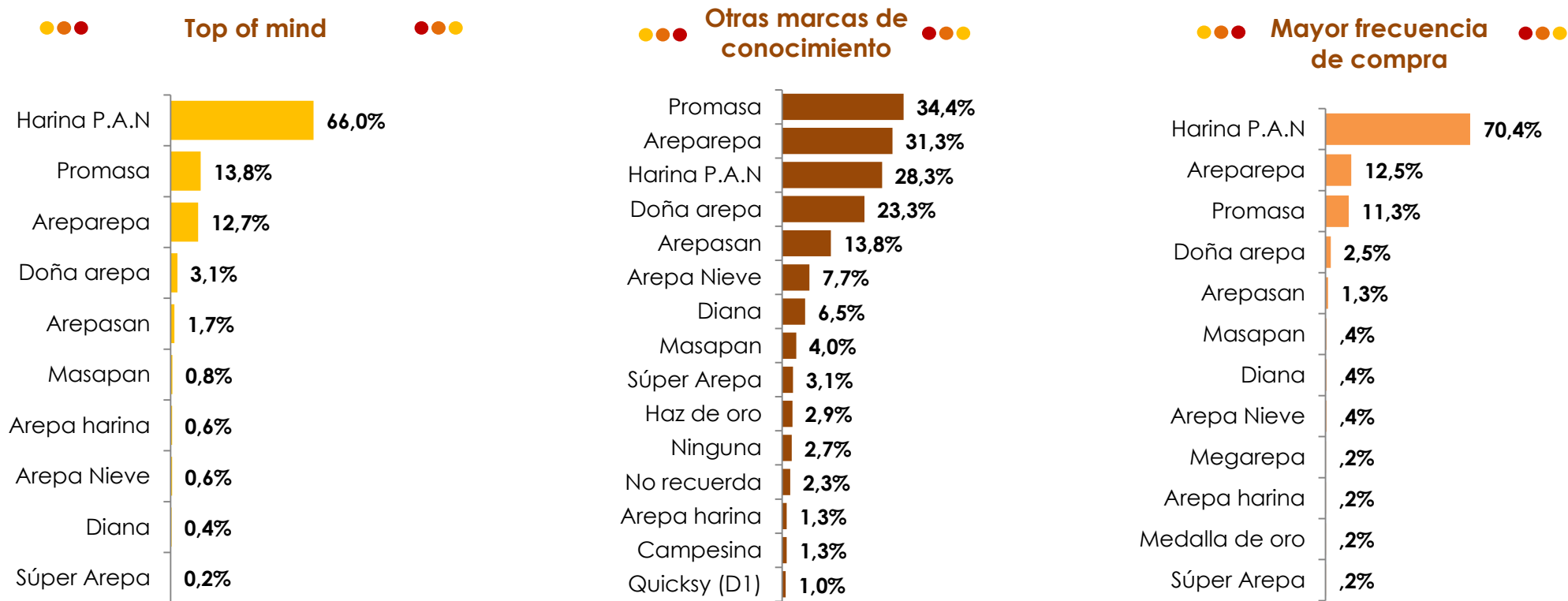
F9. ¿Con qué frecuencia compra usted, usualmente HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PAN? / F10. ¿Cuántas unidades compra de HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PAN?, cada vez que compra/ F11. ¿En qué presentación compra HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PAN?/ F12. Cálculo del volumen de compra mensual/ F13. ¿Cuántas veces a la semana utiliza usted la HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca PAN?



Marcas que conoce

Base:480

TOTAL



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?

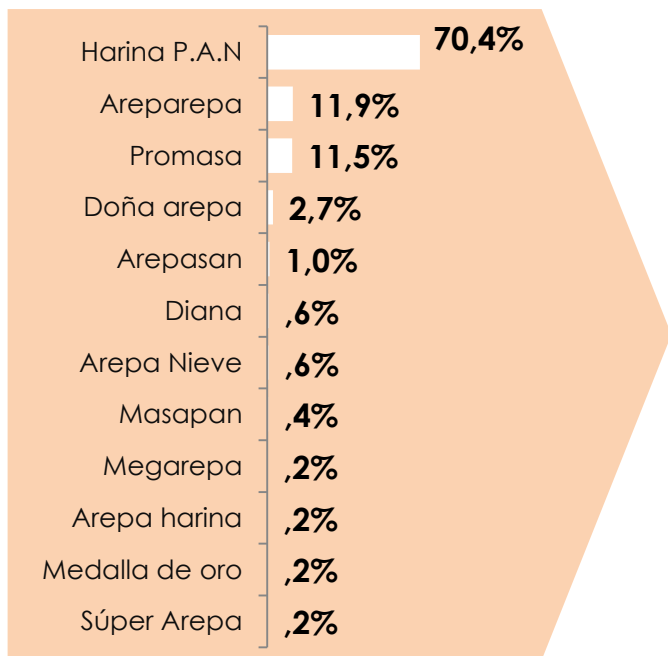


Marca preferida

TOTAL

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

●●● Marca preferida ●●●



Base: 480

Harina P.A.N

Top 10

La consistencia es suave	46.7%
El sabor a maíz	32.0%
Es fácil de amasar	22.8%
Por tradición / Siempre la compra	18.0%
Es rendidora	16.3%
El sabor es rico / Tiene un buen sabor	10.7%
Es fácil de preparar	10.1%
La contextura	9.2%
Es una marca de calidad	8.6%
Es económica	6.8%

Base: 338



Alimentos Polar

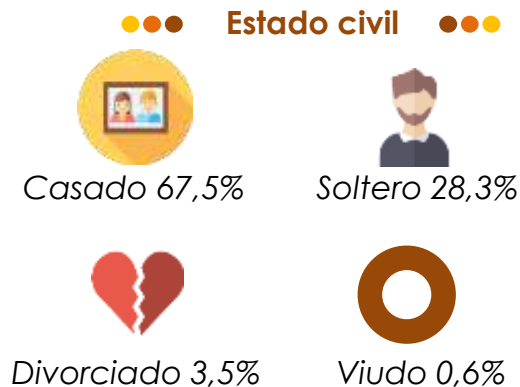
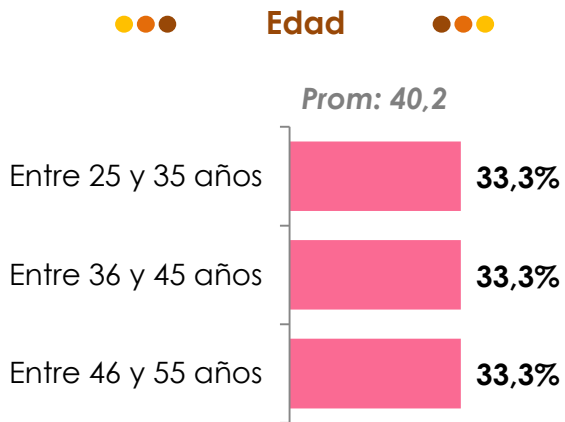
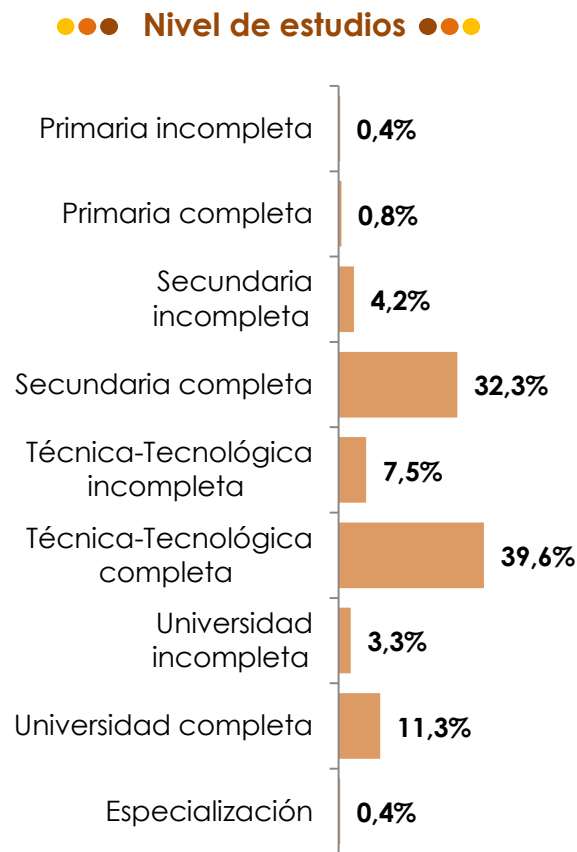
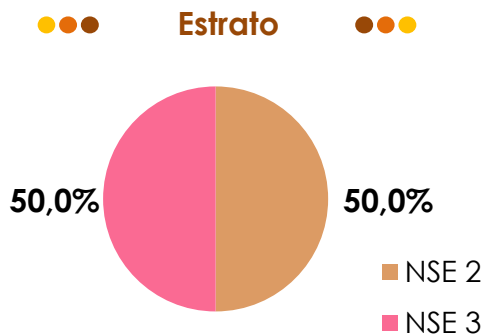
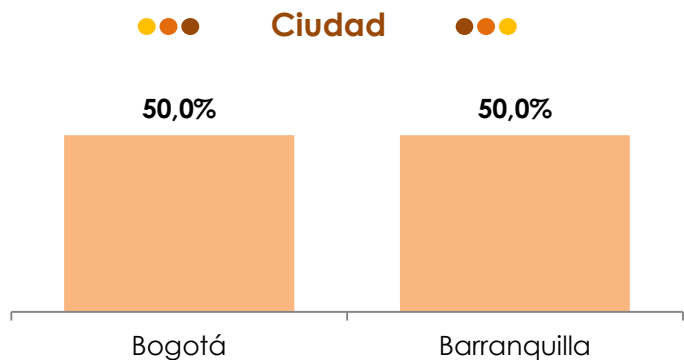
DEMOGRÁFICOS



Demográficos

TOTAL

Base: 480





Alimentos Polar

**PRUEBA DE
DESEMPEÑO
P.A.N Vs.
COMPETENCIA**

Julio 2023

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH

