



Evaluación de desempeño HPM rango de Mezcla Alimentos Polar

Agosto 2021





●●● TABLA DE CONTENIDO ●●●

Objetivos

Ficha Técnica

Muestra

Conclusiones Generales

Resultados prueba de producto – Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

Importancia de los atributos de cada etapa

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 – Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

Importancia de los atributos de cada etapa –

Etapa 1: Harina precocida de maíz seca

Etapa 2: Amasado

Etapa 3: Masa de harina

Etapa 4: Producto final (arepa)

Preferencia general

Aspectos generales

Demográficos



●●● OBJETIVOS ●●●

● GENERAL

Evaluar el desempeño y preferencia de 2 prototipos HPM AP 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

Grupo 1. Bogotá
Grupo 2: Barranquilla y Bucaramanga

● 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 rotarán 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 Compran al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semanas
- ✓ **Grupo 2:** Compradoras de HPM (50 % cuya marca usual y preferida sea P.A.N. y 50 % Otras Marca) : Compran 1 vez por semana o más frecuente que Compran al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semanas

● CAMPO

26 de mayo al 22 de junio de 2021

● PONDERACIÓN

Dentro de cada grupo: edad y estrato



MUESTRA



Muestra total personas → 480

**Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)
PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 vs PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40**

Ciudad	Celda	Estrato		Edad			Total	Margen de error
		2	3	25 a 35 años	36 a 45 años	46 a 55 años		
Bogotá	1	73	62	39	55	41	135	8,6%

**Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)
PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 vs PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40**

Ciudad	Celda	Estrato		Edad			Total	Margen de error
		2	3	25 a 35 años	36 a 45 años	46 a 55 años		
Barranquilla	1	60	60	40	40	40	120	9,1%
Bucaramanga	1	60	60	40	40	40	120	9,1%
Total		120	120	80	80	80	240	6,4%

*Margen de error calculado con un nivel de confianza del 95%



Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

●●● RESUMEN ●●●

Diferencias Significativas

No existe una preferencia clara entre los dos productos evaluados. El prototipo de Promasa maíz arroz 80-20, se destaca específicamente en la Intensidad del Olor a maíz tanto en la etapa de evaluación de la masa como en la evaluación de la arepa

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

	Atributos Claves	TOTAL	Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)-	
		Importancia	PROTOTIPO AP_MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	PROMASA_ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	2	23,3%	16,2%
	Color - TB	6	20,2%	19,3%
	Intensidad de Color - jr	7	64,9%	63,6%
	Olor - TB	5	12,9%	8,9%
	Intensidad del Olor a maíz- jr	4	36,7%	42,5%
	Presencia de punto negros- jr	8	65,3%	68,7%
	Grosor de la harina- jr	3	62,1%	66,5%
	Textura- jr	1	59,4%	59,0%
	Preferencia HARINA		48,2%	51,8%
Amasado	Facilidad de amasado- TB	3	42,6%	38,7%
	Tiempo de amasado- jr	5	43,6%	40,1%
	Formación de grumos - TB	1	87,8%	85,1%
	Cantidad de Harina para hacer la masa - jr	6	58,7%	63,1%
	Cantidad de agua para hacer la masa - jr	4	57,9%	64,7%
	Facilidad de integración del agua y la harina- TB	2	39,1%	37,7%
	Preferencia AMASADO		50,5%	49,5%
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	7	10,7%	16,8%
	Color - TB	9	16,7%	20,6%
	Intensidad de Color - jr	11	70,6%	80,8%
	Suavidad de la masa -jr	3	61,6%	56,8%
	Capacidad de mantenerse suave -TB	2	47,8%	50,8%
	consistencia de la masa- jr	1	76,1%	69,4%
	Olor - TB	8	45,6%	34,0%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	10	81,0%	60,7%
	Rendimiento de la masa- TB	5	9,4%	16,7%
	Sabor - TB	4	21,0%	21,9%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	6	59,1%	52,4%
Preferencia MASA		51,9%	48,1%	
Evaluación de la arepa	Facilidad de moldeado -TB	1	29,2%	19,4%
	Tiempo de cocción-TB	5	8,8%	5,2%
	Apaciencia de la arepa-TB	6	16,6%	18,0%
	Color - TB	8	15,2%	11,3%
	Presencia de punto negros- jr	12	75,2%	80,3%
	Marcas de tostado/asado -TB	9	14,4%	16,9%
	Suavidad de la arepa - jr	4	63,0%	52,9%
	Consistencia de la masa -TB	2	11,9%	13,8%
	Olor - TB	10	36,5%	26,2%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	11	72,2%	59,6%
	Sabor - TB	3	26,0%	21,5%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	7	57,7%	54,1%
	Preferencia producto final		52,2%	47,8%
Preferencia general		53,8%	46,2%	



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

●●● RESUMEN ●●●

Diferencias Significativas

Se prefiere el prototipo de Promasa maíz arroz 80-20, destacándose en todas las etapas de la evaluación.

	Atributos Claves	TOTAL	Grupo 2:(Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)	
		Importancia	PROTOTIPO AP_MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	PROMASA_ZIT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40
Evaluación visual (HARINA SECA)	Apariencia General - TB	2	19,7%	17,7%
	Color - TB	4	21,5%	18,6%
	Intensidad de Color - jr	7	71,7%	66,8%
	Olor - TB	3	14,0%	9,5%
	Intensidad del Olor a maíz- jr	5	51,0%	55,7%
	Presencia de punto negros- jr	8	63,6%	66,3%
	Grosor de la harina- jr	6	65,3%	66,2%
	Textura- jr	1	53,8%	55,1%
	Preferencia HARINA		58,3%	41,7%
Amasado	Facilidad de amasado- TB	3	34,5%	36,3%
	Tiempo de amasado- jr	6	42,0%	43,5%
	Formación de grumos - TB	1	84,6%	77,5%
	Cantidad de Harina para hacer la masa - jr	4	59,1%	60,3%
	Cantidad de agua para hacer la masa - jr	5	59,2%	57,0%
	Facilidad de integración del agua y la harina- TB	2	34,3%	34,1%
	Preferencia AMASADO		61,1%	38,9%
Evaluación de la Masa	Apariencia General - TB	5	14,2%	13,9%
	Color - TB	10	17,2%	12,4%
	Intensidad de Color - jr	11	81,4%	79,8%
	Suavidad de la masa -jr	3	58,5%	57,1%
	Capacidad de mantenerse suave *-TB	1	46,3%	44,1%
	consistencia de la masa- jr	4	72,7%	73,6%
	Olor - TB	7	30,6%	33,4%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	9	70,4%	72,1%
	Rendimiento de la masa- TB	6	16,8%	13,3%
	Sabor - TB	2	20,1%	15,2%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	8	60,5%	62,3%
	Preferencia MASA		60,7%	39,3%
Evaluación de la arepa	Facilidad de moldeado -TB	1	20,4%	17,0%
	Tiempo de cocción-TB	5	10,4%	7,5%
	Apaciencia de la arepa-TB	6	20,4%	14,8%
	Color - TB	10	13,5%	19,6%
	Presencia de punto negros- jr	12	80,3%	74,9%
	Marcas de tostado/asado -TB	11	13,5%	15,2%
	Suavidad de la arepa - jr	2	59,6%	57,5%
	Consistencia de la masa -TB	3	18,5%	13,6%
	Olor - TB	9	22,5%	21,9%
	Intensidad del Olor a maíz - jr	7	72,2%	70,8%
	Sabor - TB	4	25,3%	17,4%
	Intensidad del Sabor a maíz -jr	8	69,1%	62,2%
		Preferencia producto final		62,4%
	Preferencia general		60,4%	39,6%



**Grupo 1:
(Bogotá; usuarias
Promasa)**



Alimentos Polar

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



Importancia en cada etapa - Grupo 1

Top > promedio ranking

Base:

Total

Etapa 1

	●●●	Harina	●●●	
1	●●●	Que la textura de la harina sea la justa	20%	
2	●●●	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable	16%	
3	●●●	Que el grosor de la harina sea justo	13%	
4	●●●	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	12%	
5	●●●	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable	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	7%	

Etapa 2

	●●●	Amasado	●●●	
1	●●●	Que no se formen grumos al amasar	23%	
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	13%	
5	●●●	Que el tiempo de amasado sea el justo	12%	
6	●●●	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa	12%	

Etapa 3

	●●●	La masa	●●●	
1	●●●	Que la consistencia de la masa sea la justa	13%	
2	●●●	Que la masa se mantenga suave	12%	
3	●●●	Que la suavidad de la masa sea la justa	12%	
4	●●●	Que el sabor de la masa sea agradable	11%	
5	●●●	Que la masa rinda demasiado	9%	
6	●●●	Que la intensidad del Sabor a maíz sea la justa	8%	
7	●●●	La apariencia de la masa	8%	
8	●●●	Que el olor de la masa sea agradable	8%	
9	●●●	Que la masa tenga un color agradable	7%	
10	●●●	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	7%	
11	●●●	Que la intensidad del color sea la justa	5%	

Etapa 4

	●●●●●	Producto final	●●●●●	
1	●●●●●	Que moldear las arepas sea fácil	16%	
2	●●●●●	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable	11%	
3	●●●●●	Que el sabor de la arepa cocida sea justo	10%	
4	●●●●●	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa	10%	
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 color de la arepa cocida sea agradable	7%	
9	●●●●●	Que las Marcas de tostado /asado sean justas	6%	
10	●●●●●	Que el Olor de la arepa cocida sea justo	6%	
11	●●●●●	Que la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida sea justa	6%	
12	●●●●●	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa	4%	

Más importante
↑
Top
↓
Menos importante

→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



Al evaluar la apariencia en general no se evidencian diferencias significativas entre los dos prototipos evaluados.

②

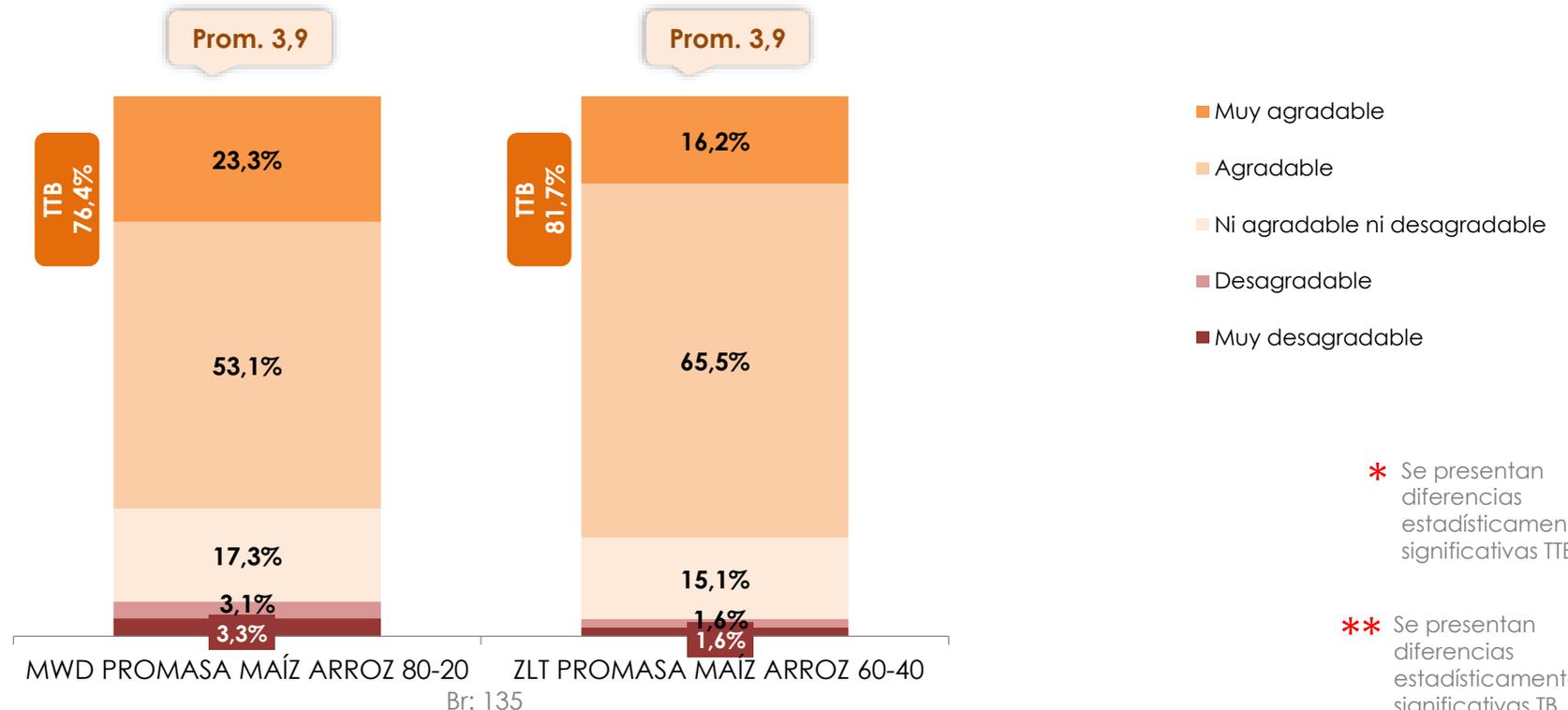
●●● Apariencia en general ●●●



Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)



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 entre los dos prototipos evaluados.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

6



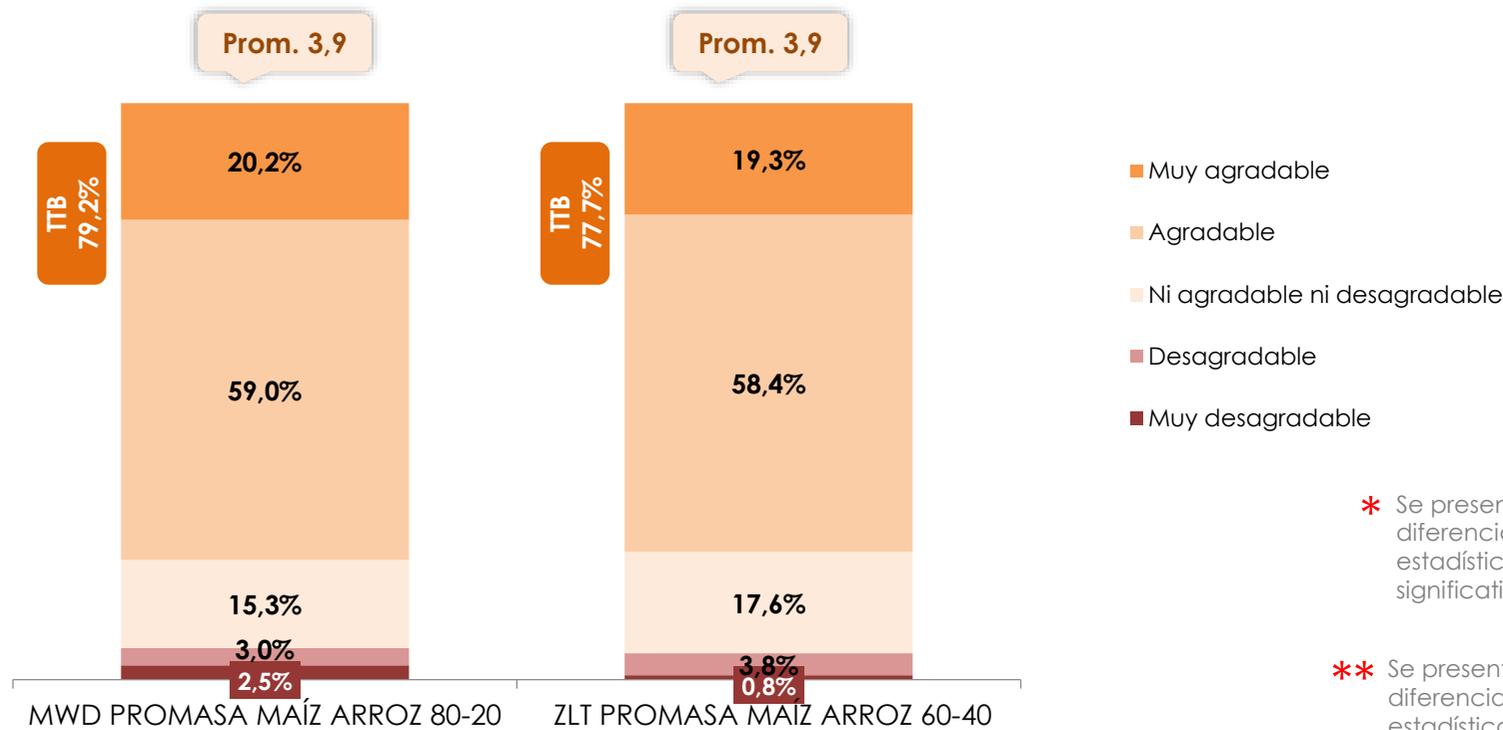
Agrado del Color



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



Br: 135

* 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



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del color entre los dos prototipos evaluados.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

7

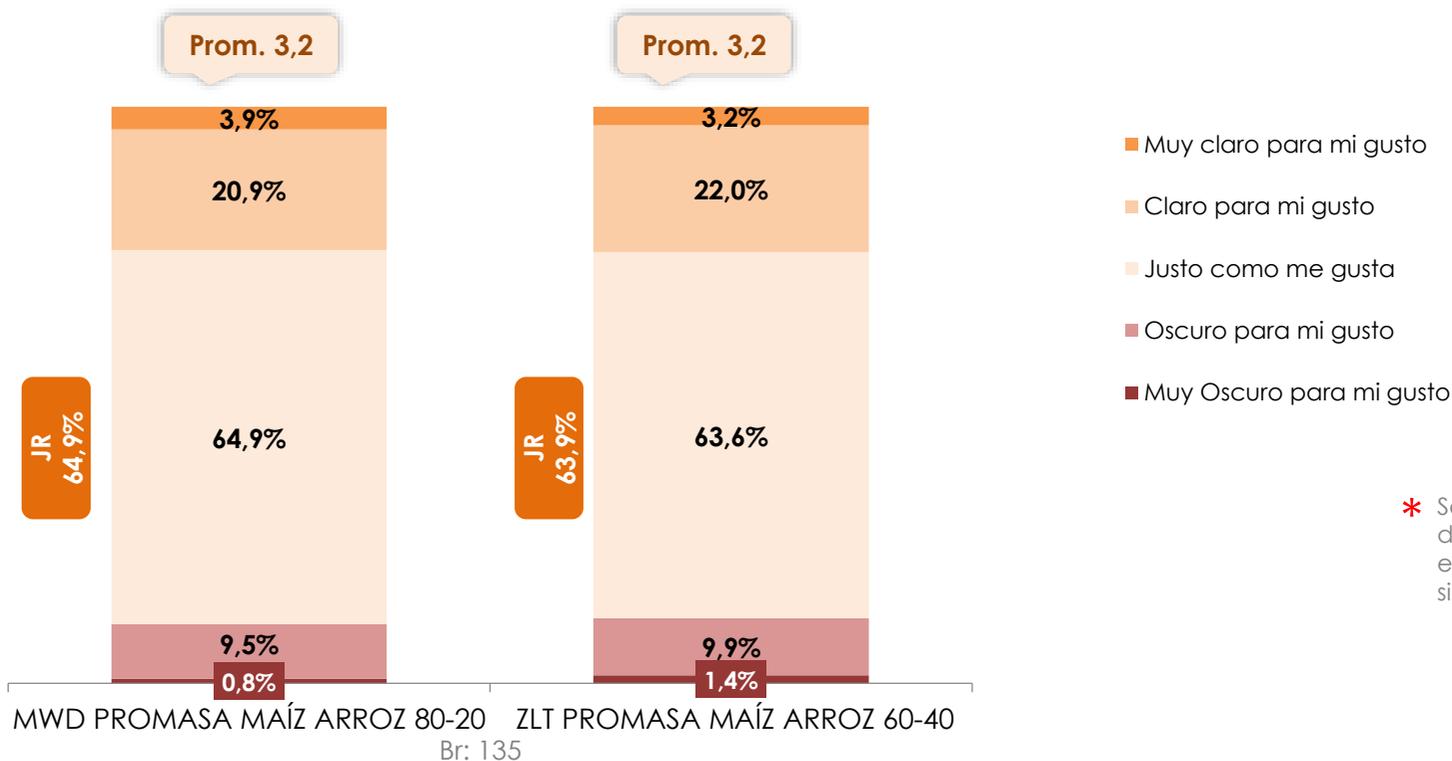


Intensidad del color



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 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

5



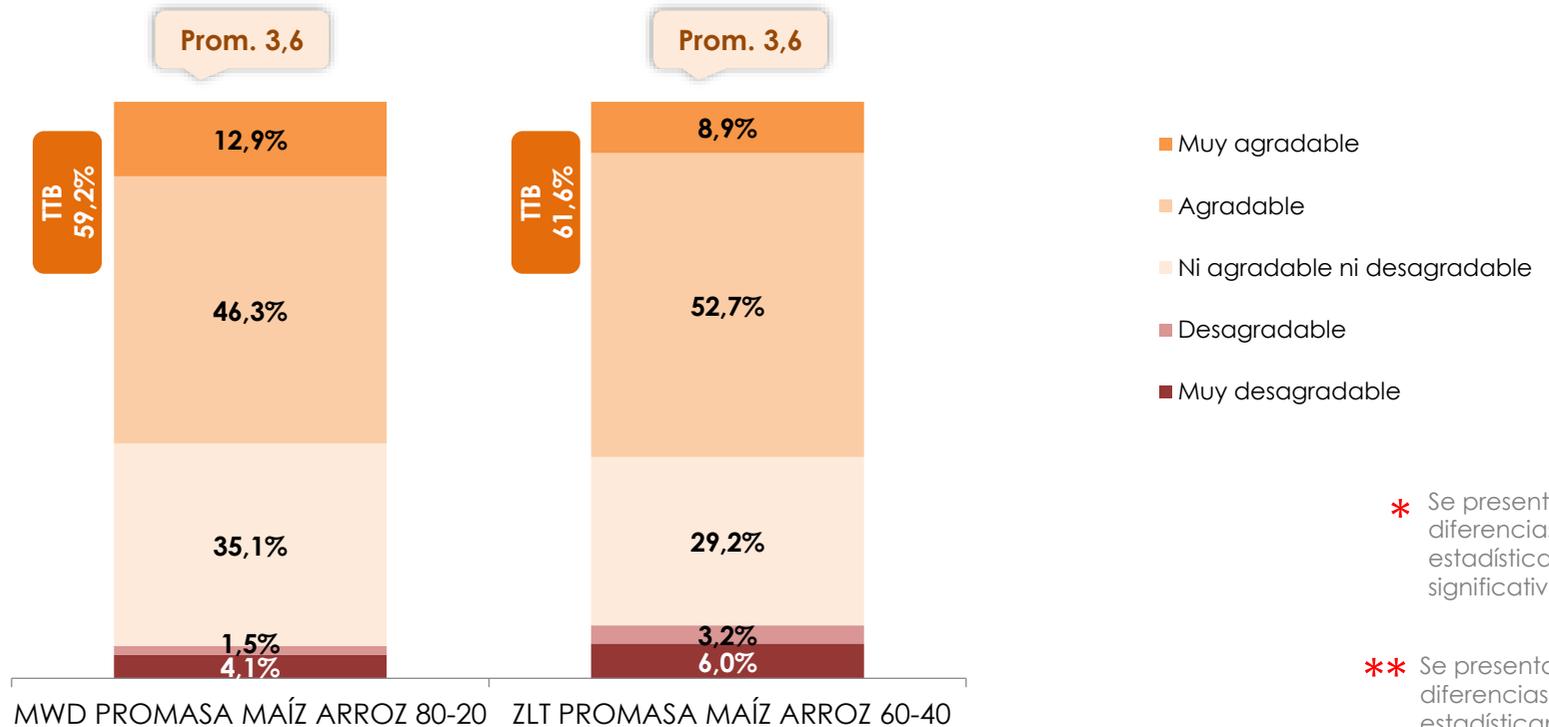
Agrado del olor



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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



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

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

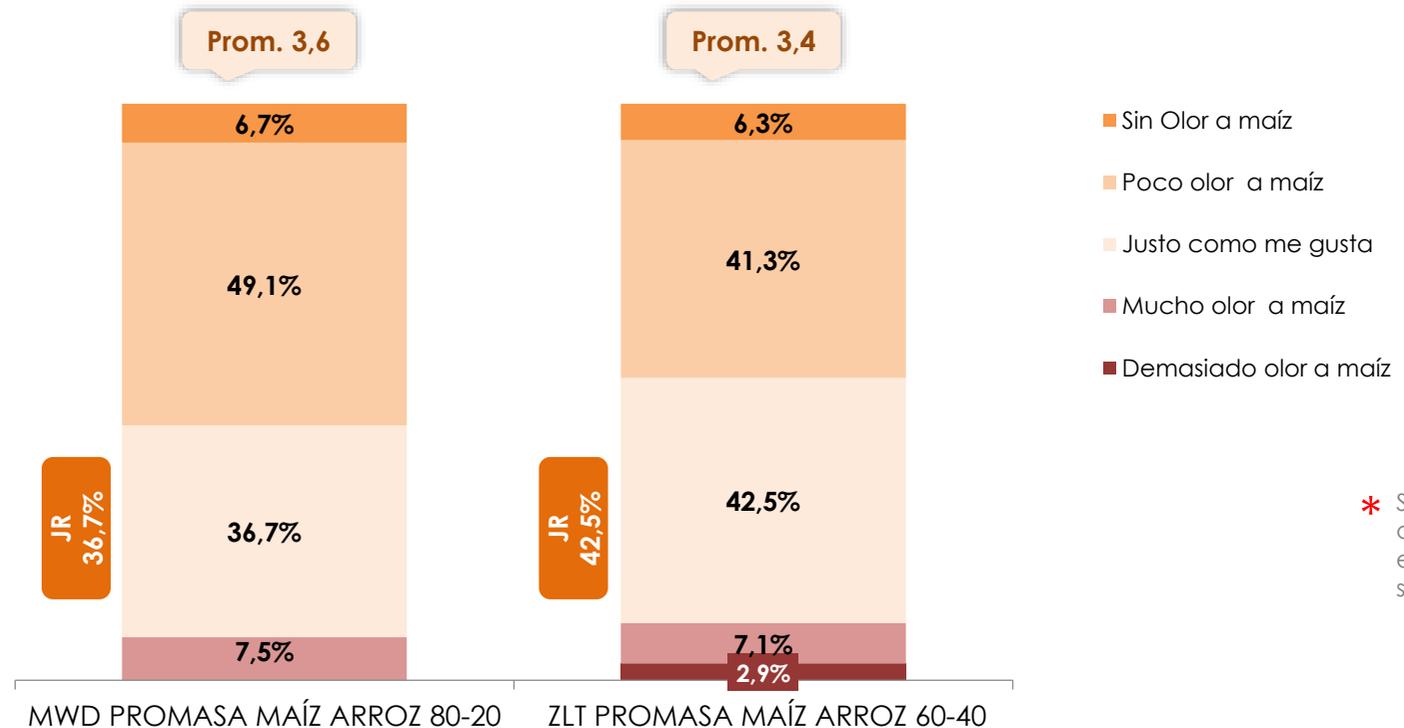
4

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

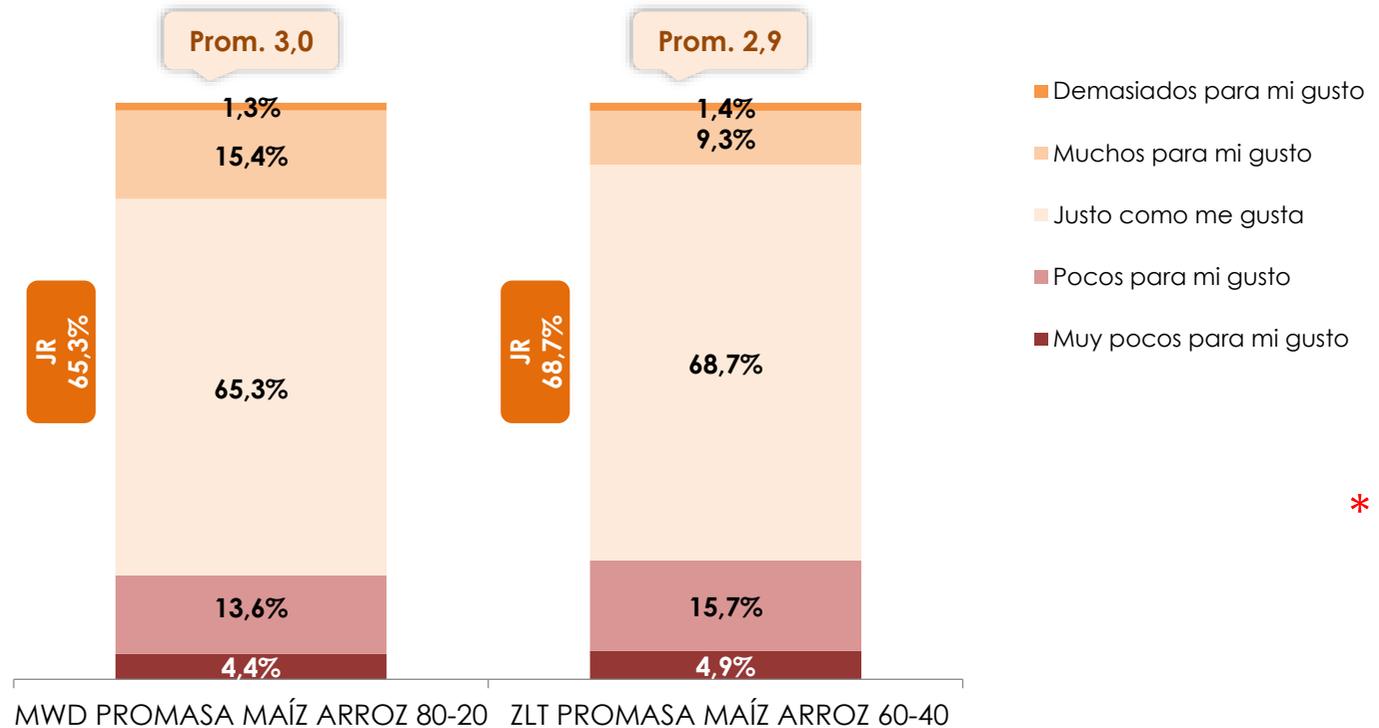
8

●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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

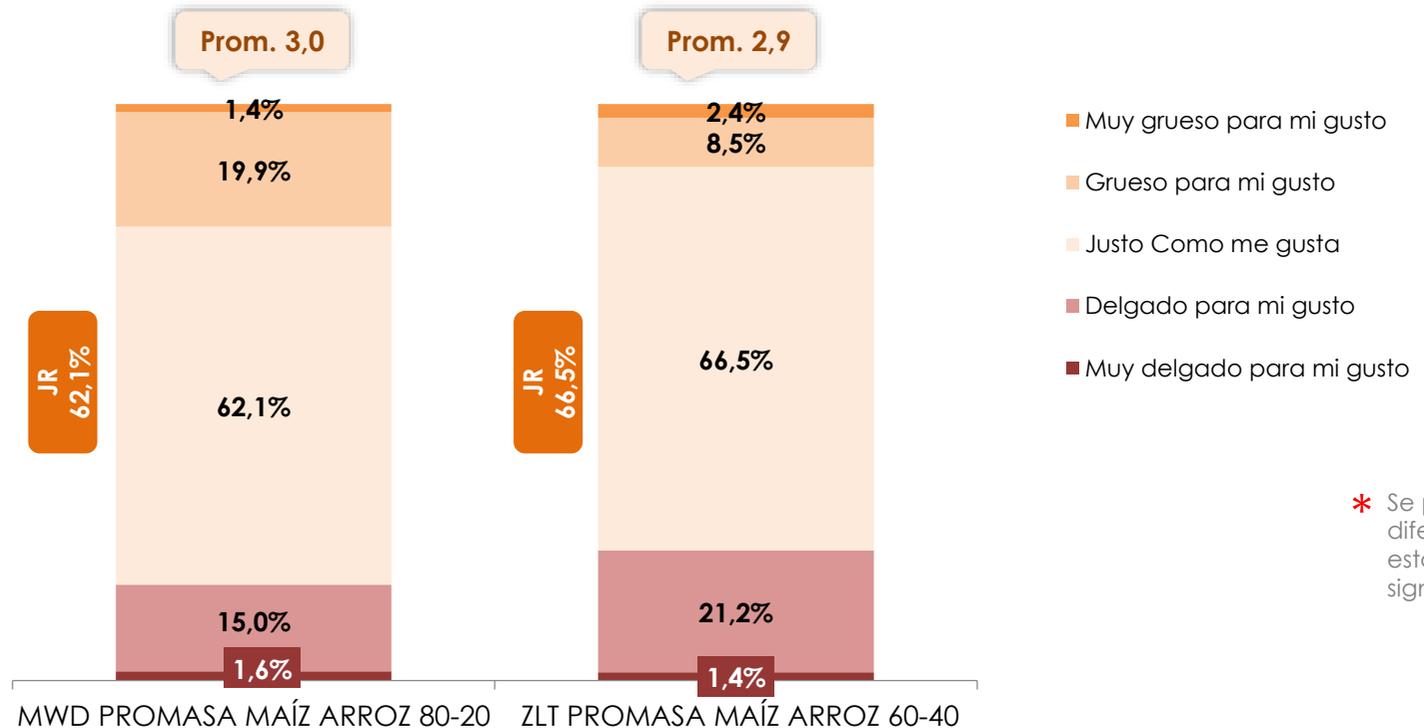
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

③ ●●●

Grosor de la harina

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40
Br: 135

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 de la harina entre los dos prototipos evaluados.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

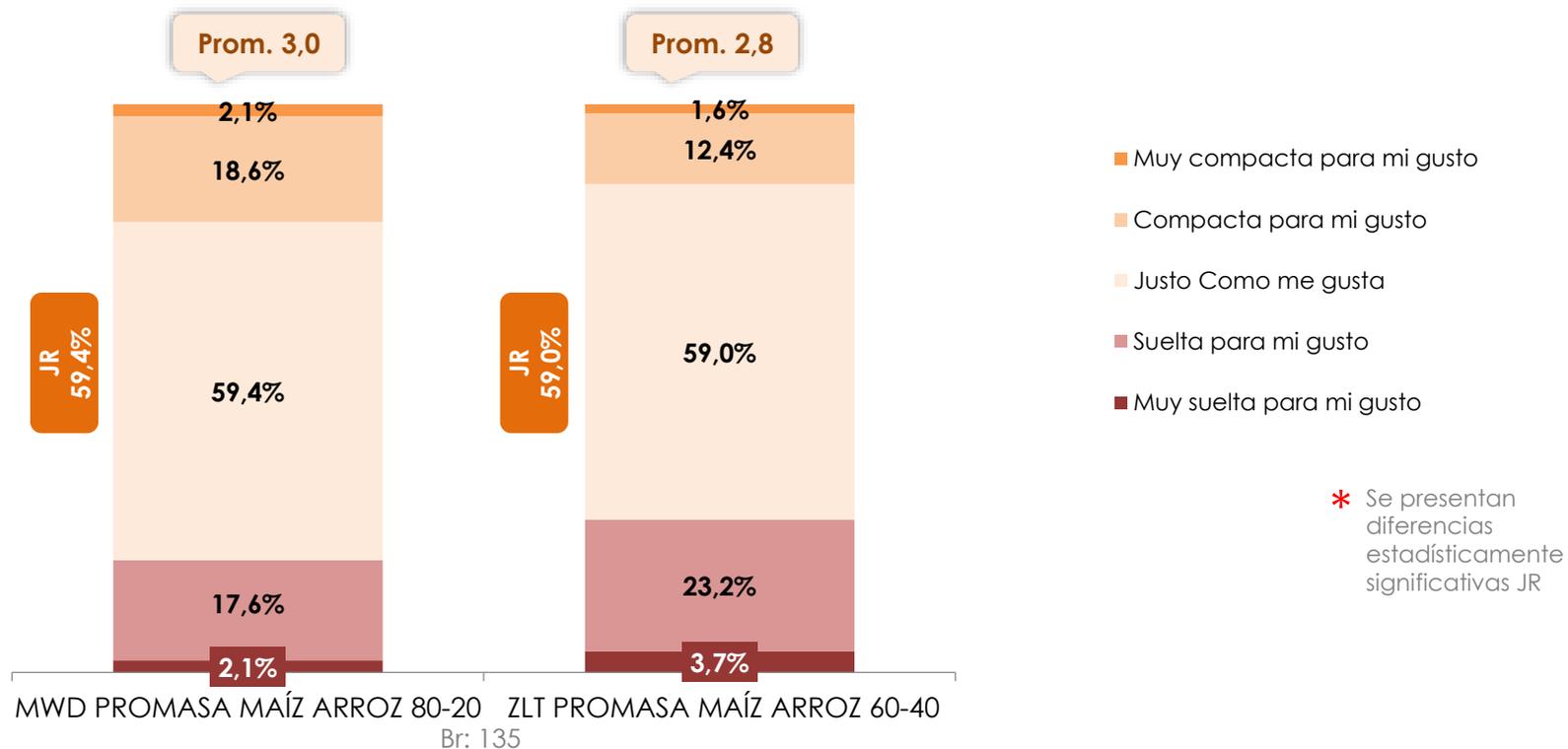
① ●●●

Textura

●●●

⊗ 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



Finalmente, no hay diferencias significativas al determinar la preferencia en la etapa de evaluación de la harina precocida de maíz seca

Etapa 1

Harina precocida de maíz seca

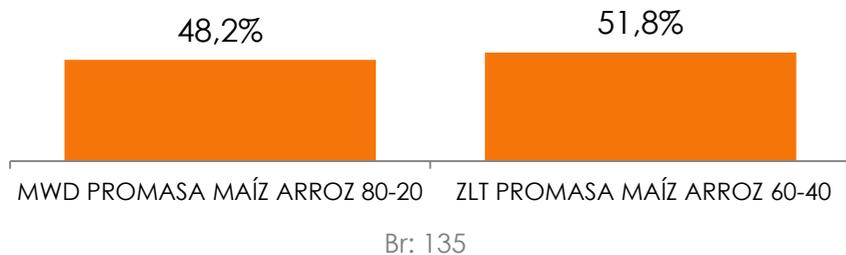
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top ↑

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
La textura suave	54,3%
El aroma a maíz es agradable	24,9%
Es de textura gruesa	23,9%
El color amarillo	14,4%
Es de textura delgada	6,2%
Es de mejor consistencia	3,3%
Fácil de preparar	3,3%
Tiene menos puntos negros	3,1%
Es de apariencia natural	3,0%
El aroma a mantequilla	1,7%
Es más suelta	1,6%
El color blanco	1,3%
El color es agradable	1,3%

Br: 65

↑

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
La textura suave	49,9%
El aroma a maíz es agradable	30,5%
Es de textura gruesa	27,5%
El color amarillo	17,9%
Tiene menos puntos negros	8,7%
Es de textura delgada	4,7%
Es más suelta	4,1%
El sabor a maíz	3,1%
Es de apariencia natural	3,1%
El aroma a mantequilla	1,6%
Es de mejor consistencia	1,6%
El color es agradable	1,6%

Br: 70

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

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



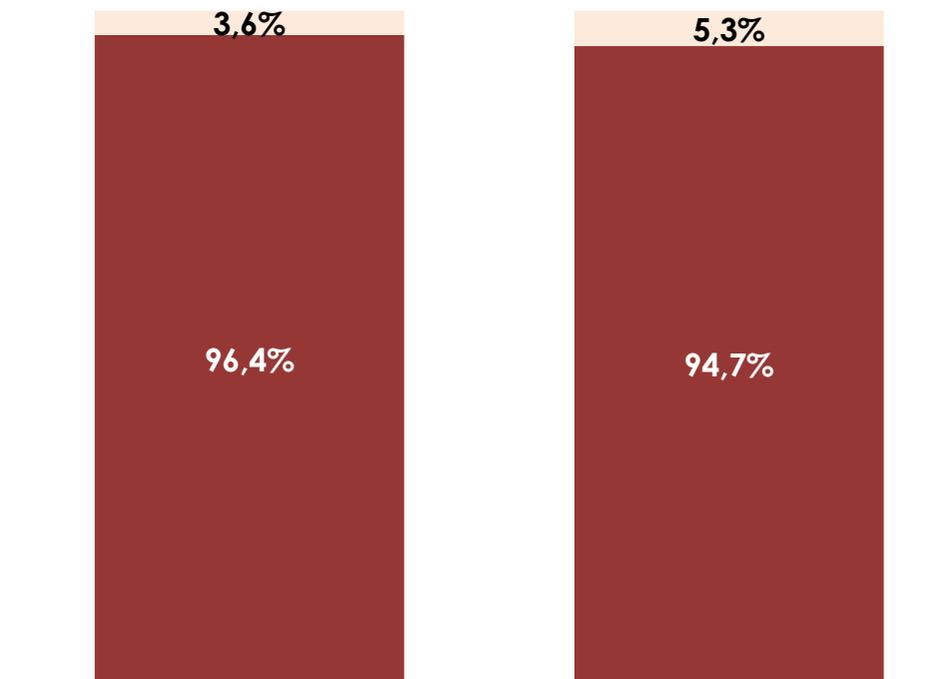
En su mayoría ajustaron la masa solo con harina, sin diferencias significativas entre los dos prototipos.

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

SET 2
65 ml/gr de agua
25gr de harina

●●● Ajuste de la Masa ●●●

Grupo 1: (Bogotá; 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

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40
Br: 135



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

SET 2
65 ml/gr de agua
25gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

	BOGOTÁ	
	MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 Br = 240	ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40 Br = 240
11% - 15%	4,4%	3,5%
16% - 20%	2,0%	1,5%
21% - 25%	3,7%	4,8%
26% - 30%	10,0%	6,3%
31% - 35%	13,3%	13,4%
36% - 40%	7,0%	5,4%
41% - 45%	5,5%	11,5%
46% - 50%	54,1%	53,6%

Br: 135



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

SET 2
65 ml/gr de agua
25gr de harina



Cantidad de agua Adicional Utilizada



Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

	BOGOTÁ	
	MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 Br = 240	ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40 Br = 240
06% - 10%	99,4%	99,3%
11% - 15%	0,6%	0,7%

Br: 135



No se presentan diferencias significativas entre los dos prototipos evaluados cuando se evalúa la facilidad de amasar.

Etapa 2 Amasado

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

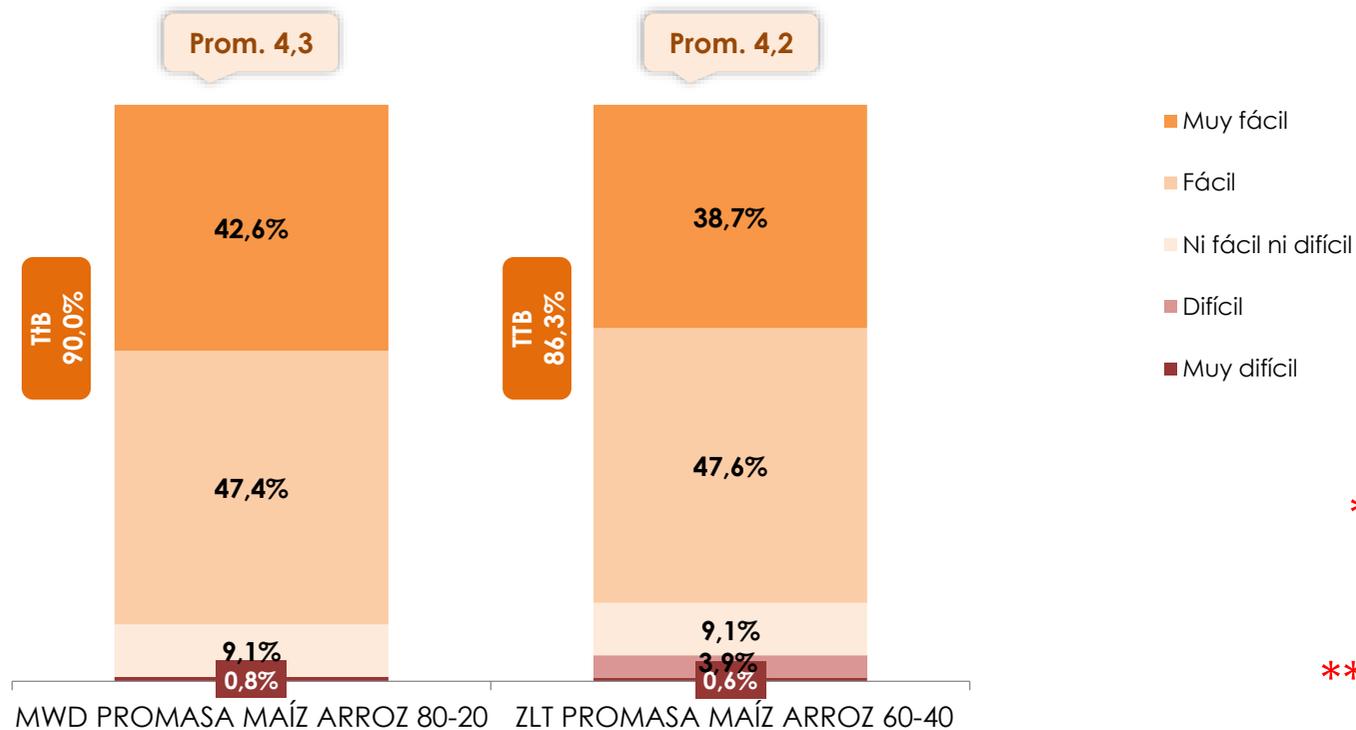
3

●●● 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

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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 significativas cuando se evalúa el tiempo del amasado.

Etapa 2 Amasado

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

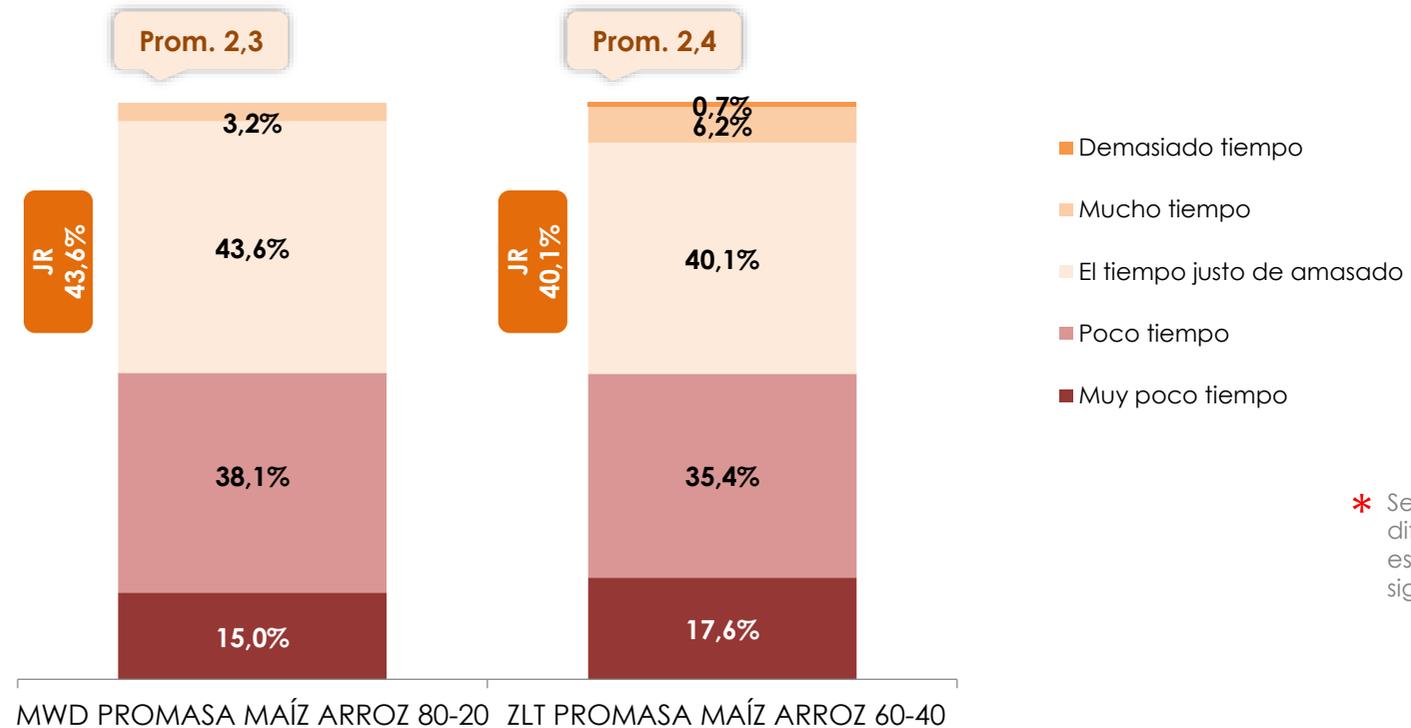
5

●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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.

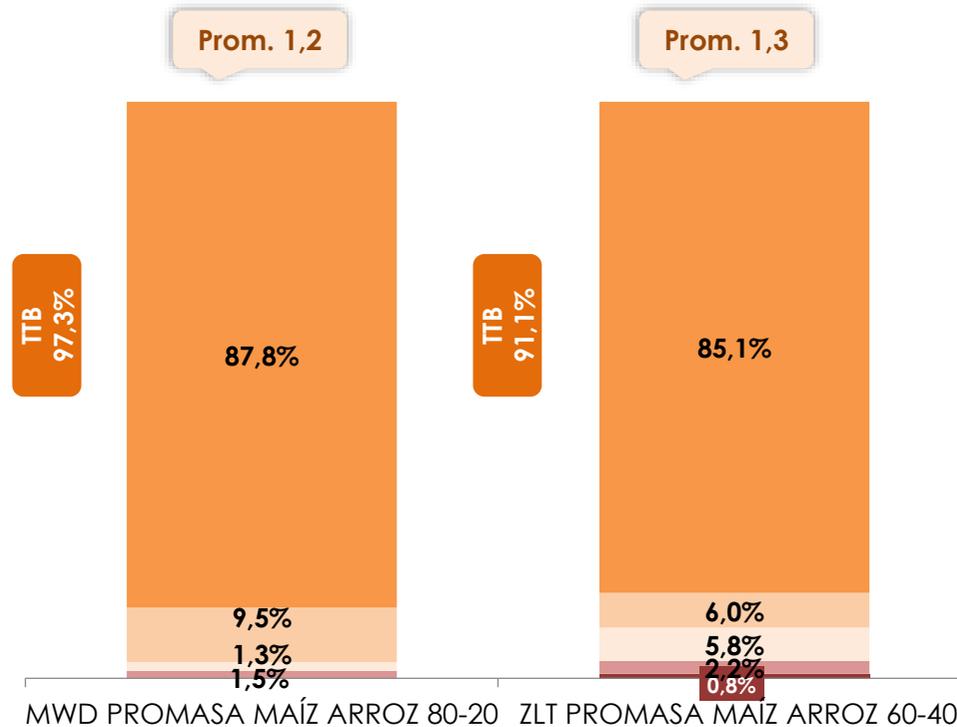
Etapa 2
Amasado
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

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

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.

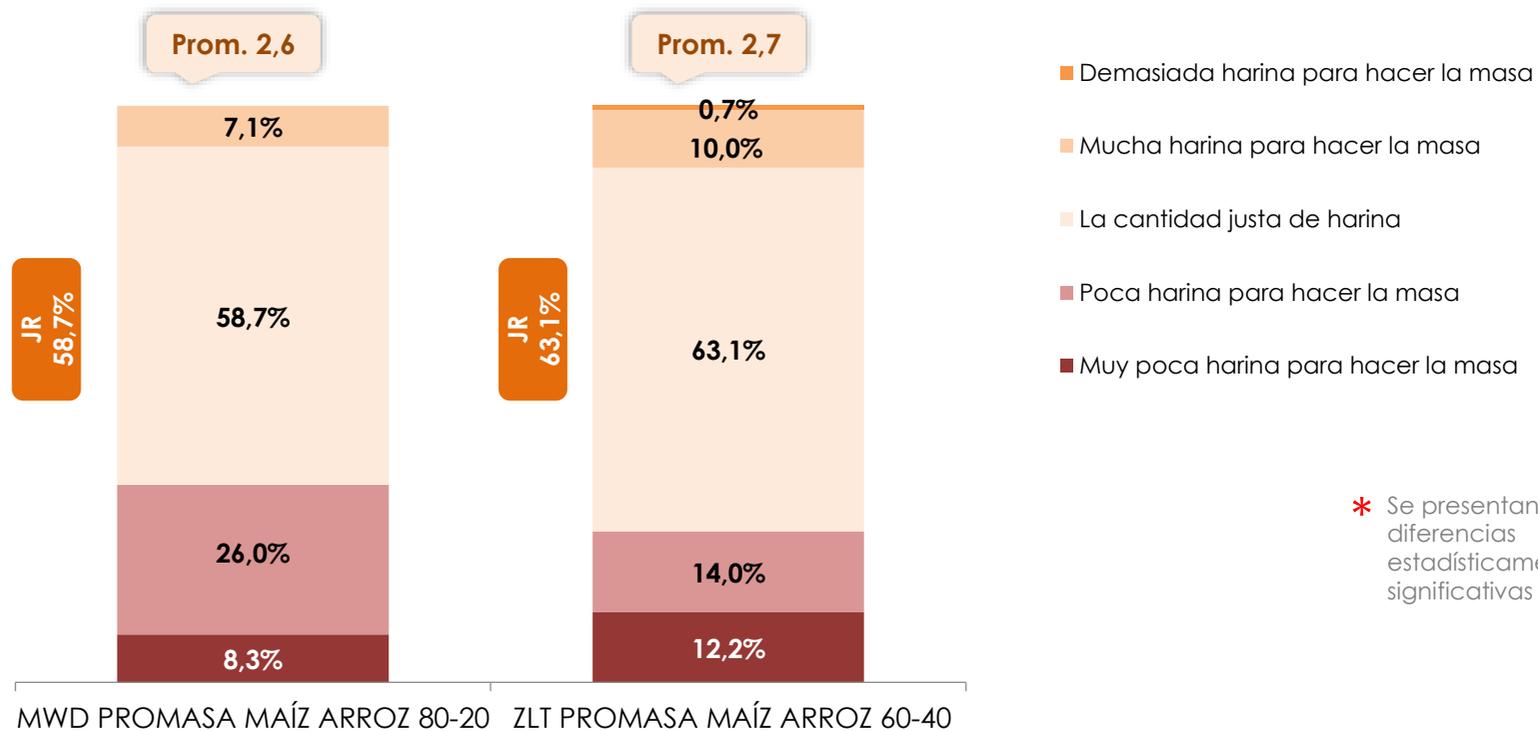
Etapa 2
Amasado
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

6

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

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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; usuarias Promasa)

4



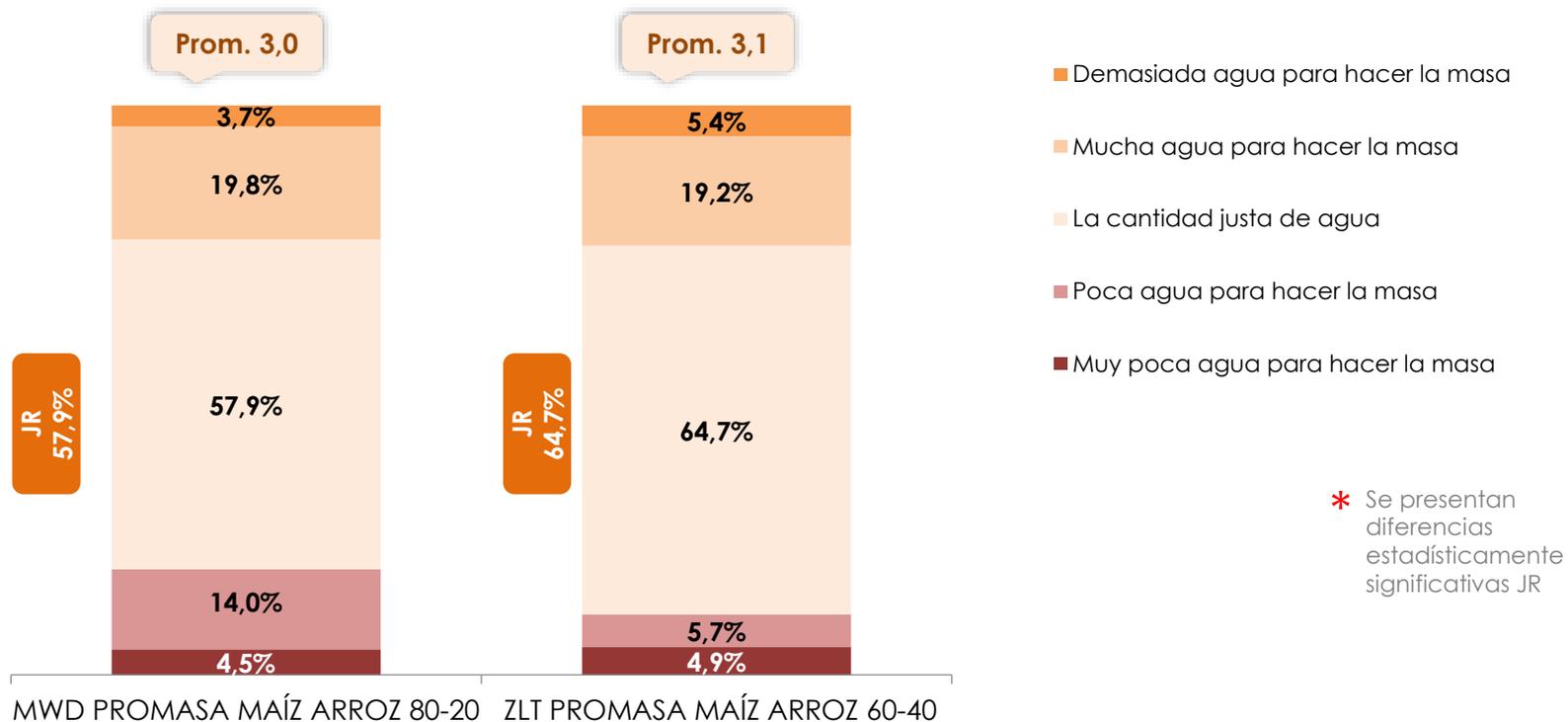
Cantidad de agua para hacer la masa



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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

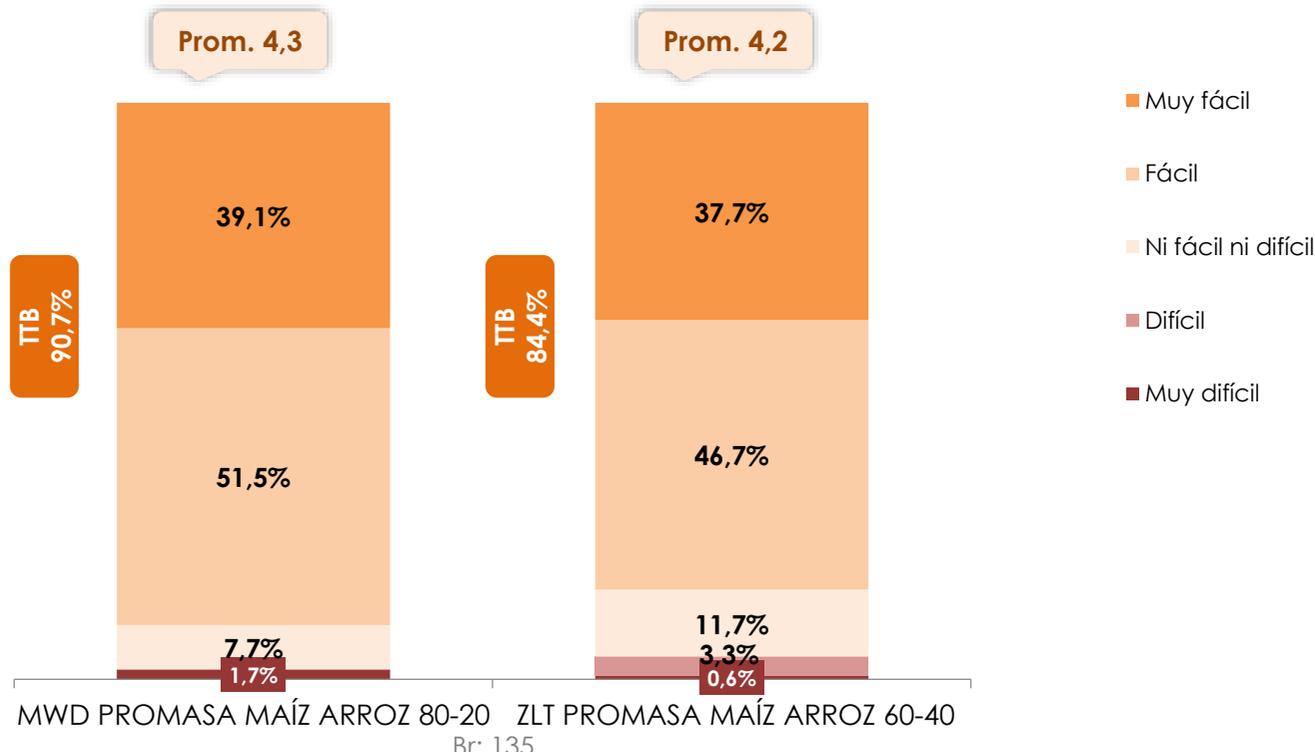
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

②

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

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

TB:
Fácil | Muy fácil



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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



Finalmente, no existen diferencias significativas cuando se evalúa la preferencia general del amasado para el grupo 1.

Etapa 2 Amasado

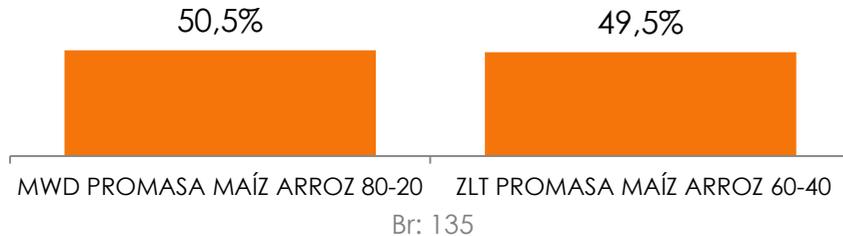
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top ↑

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
Fácil de amasar	53,7%
Es más suave	38,1%
No se forma grumos	14,9%
Mejor consistencia	12,4%
Es fácil mezclar los ingredientes	6,7%
Necesita poca agua	4,8%
Fácil de preparar	4,6%
Tiene buen sabor a maíz	3,2%
El color blanco	2,9%
Es rendidora	1,5%

Br: 66

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
Es más suave	65,0%
Fácil de amasar	59,6%
Mejor consistencia	17,5%
No se forma grumos	16,4%
Por el color amarillo	8,5%
Es rendidora	4,3%
Es fácil mezclar los ingredientes	4,2%
Es delgada	3,2%
Fácil de preparar	3,0%
Es blanda	2,8%
Necesita poca agua	1,5%
Aroma a maíz	1,5%
Tiene buen sabor a maíz	1,3%

Br: 69

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

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 en la apariencia general entre los dos prototipos evaluados

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

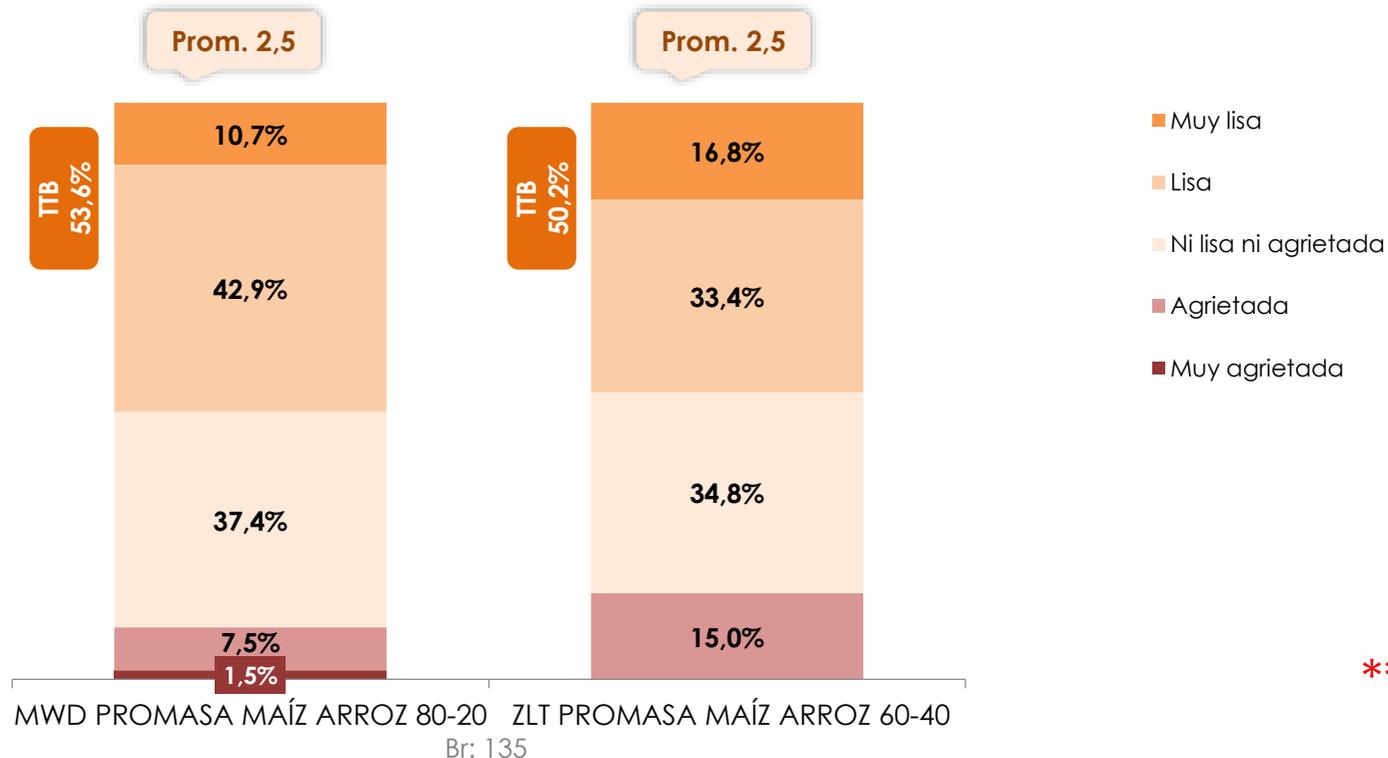
7

●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Lisa | Muy Lisa



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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 entre los dos prototipos evaluados.

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

9



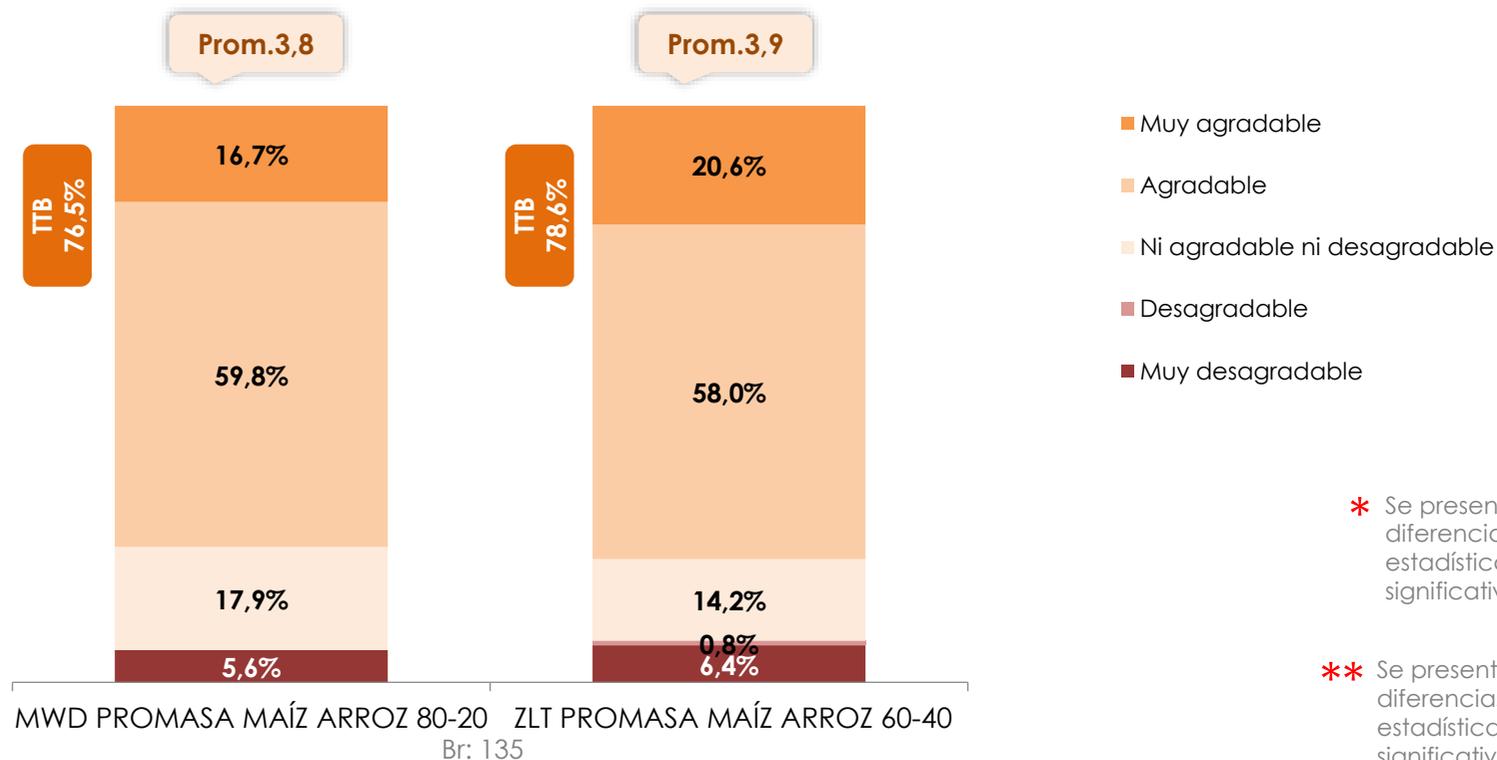
Agrado color



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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; usuarias Promasa)

11

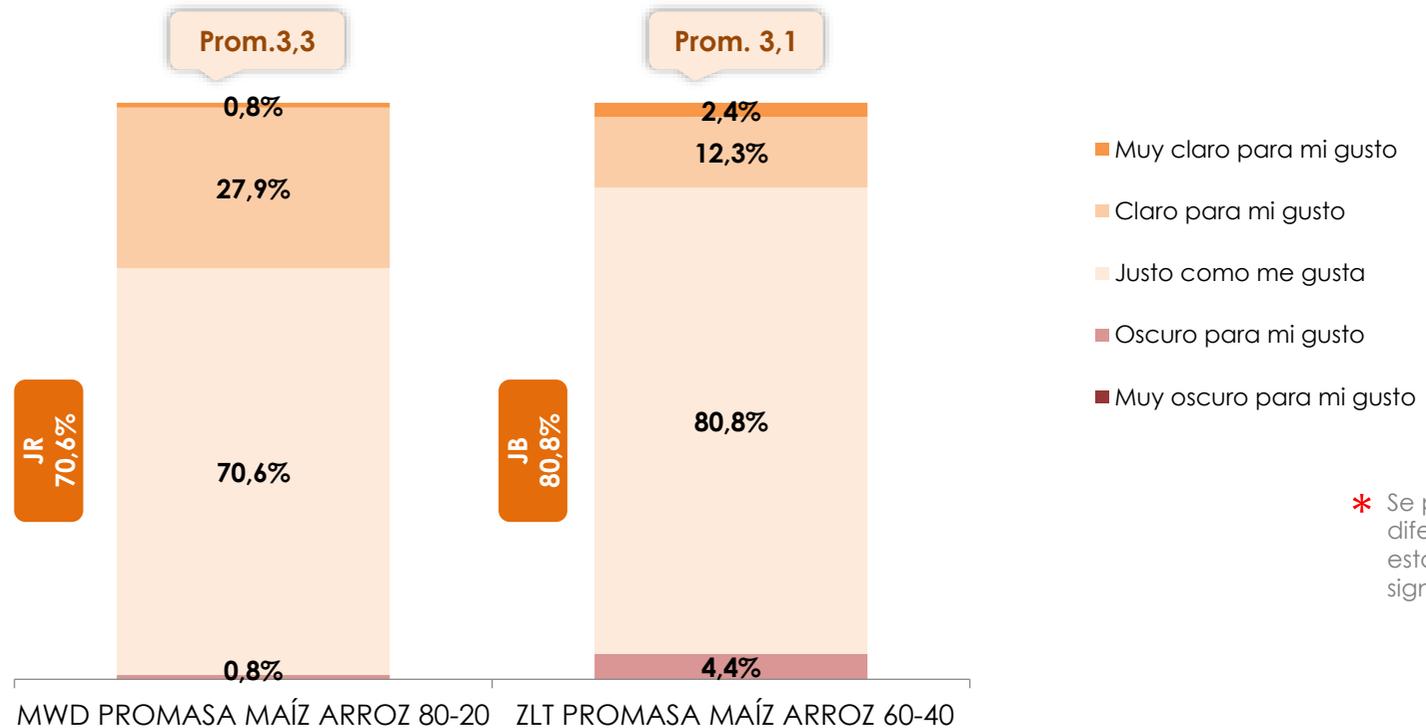


Intensidad del color



Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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; usuarias Promasa)

8



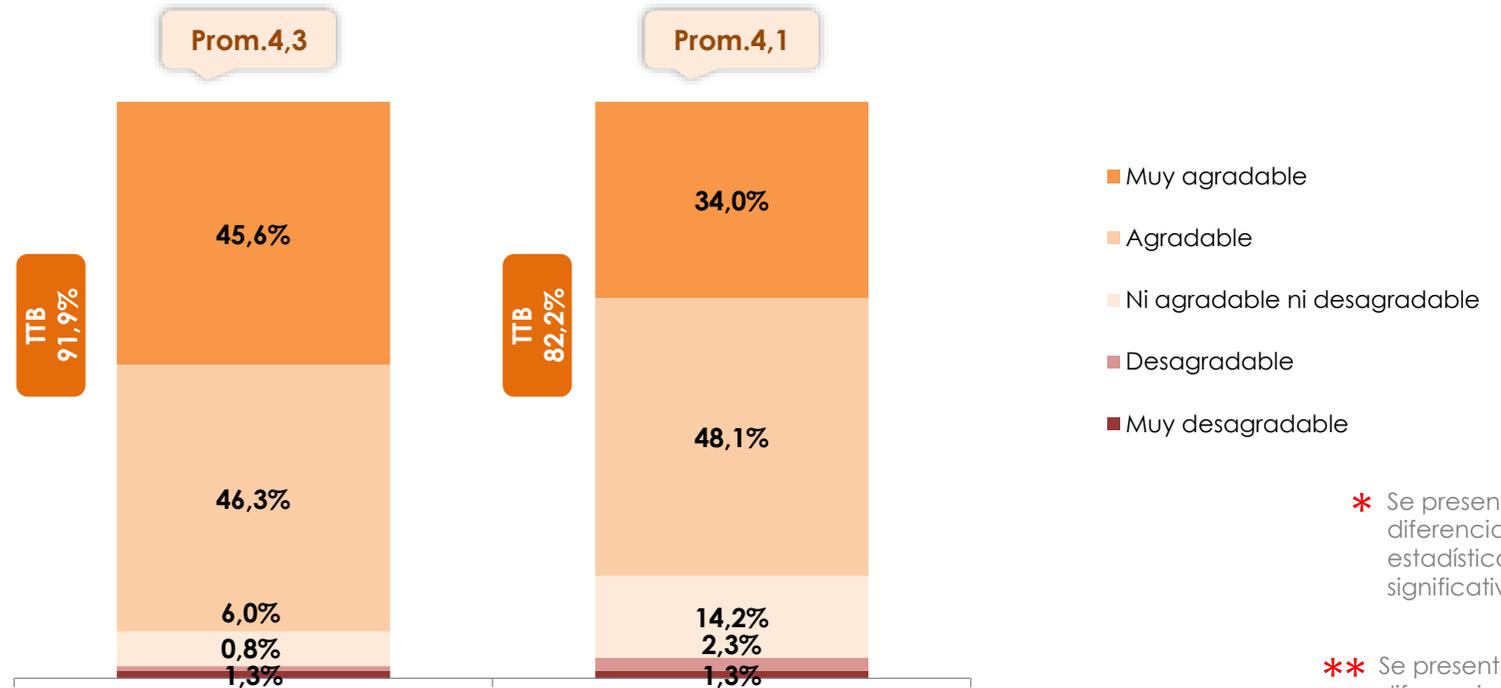
Agrado del Olor



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

* 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



Se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz, MWD evidencia mejores resultados.

Etapa 3

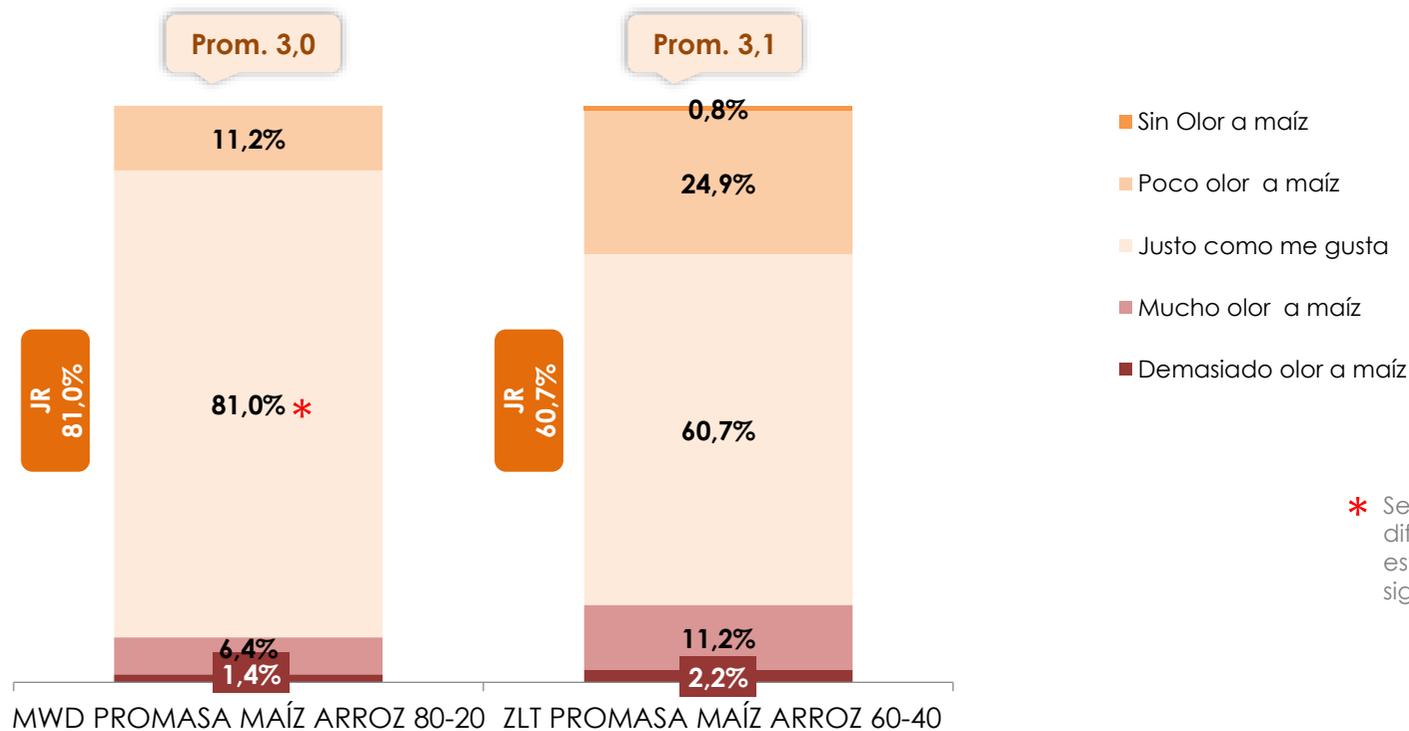
La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

10 ●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

X Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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; usuarias Promasa)

3



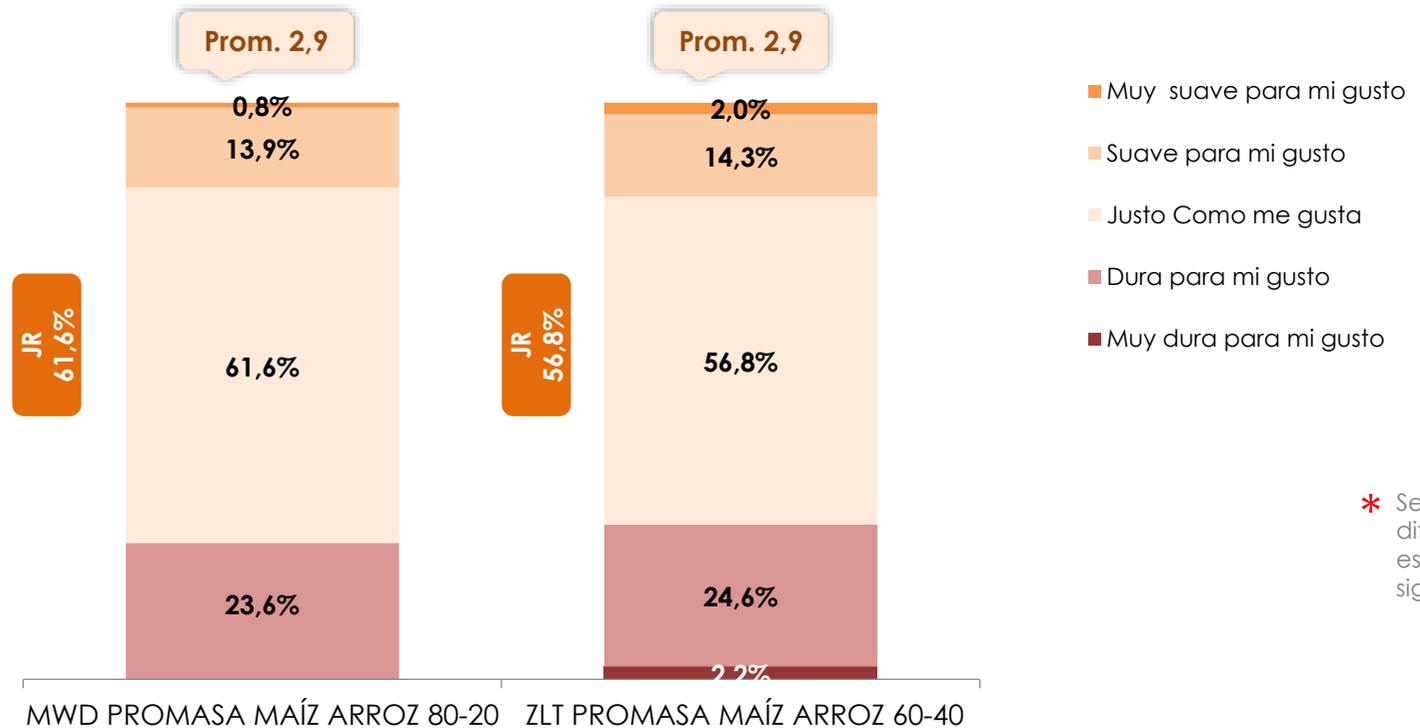
Suavidad



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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; usuarias Promasa)

②

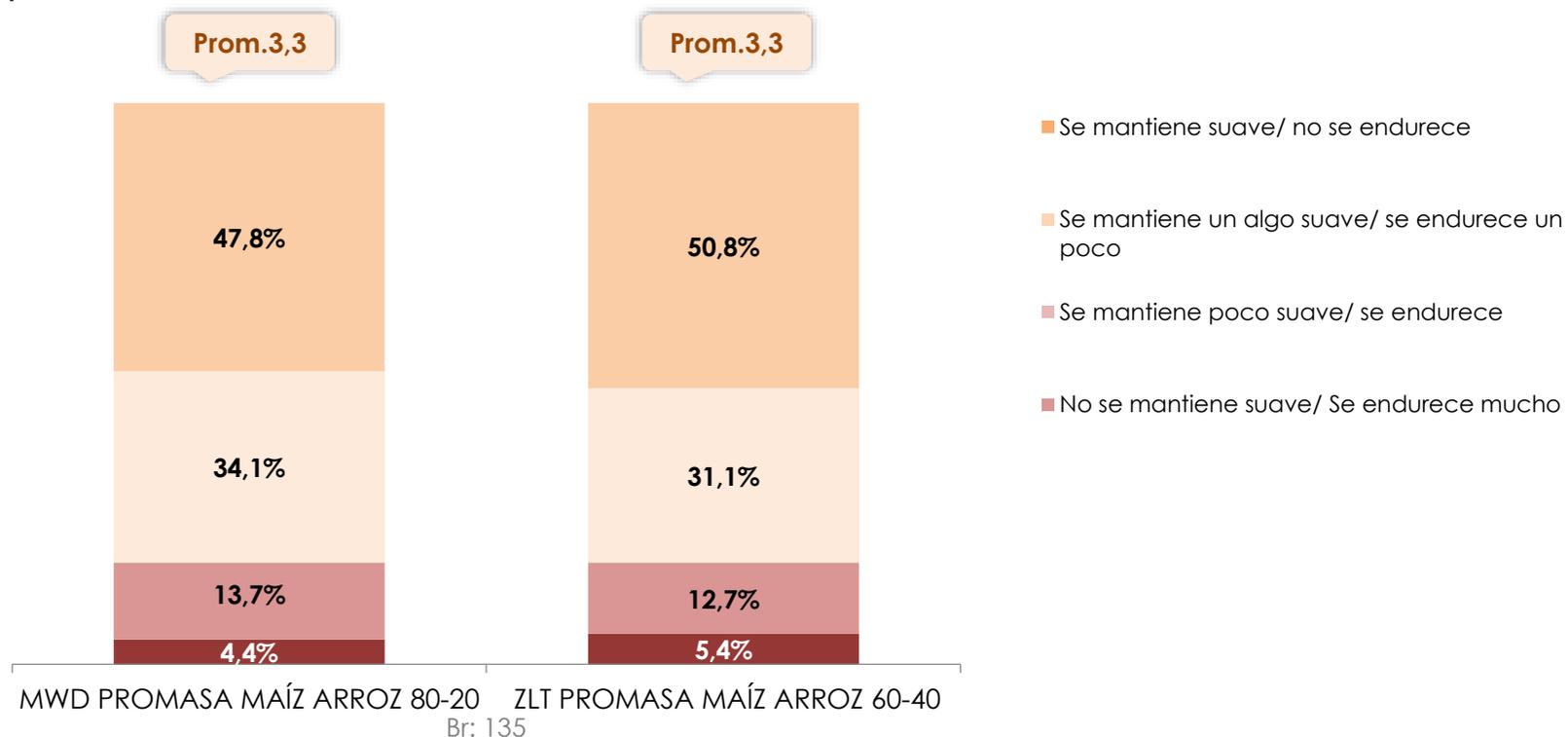


Capacidad de mantenerse suave



X

Ranking (en rojo los top)



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 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

1

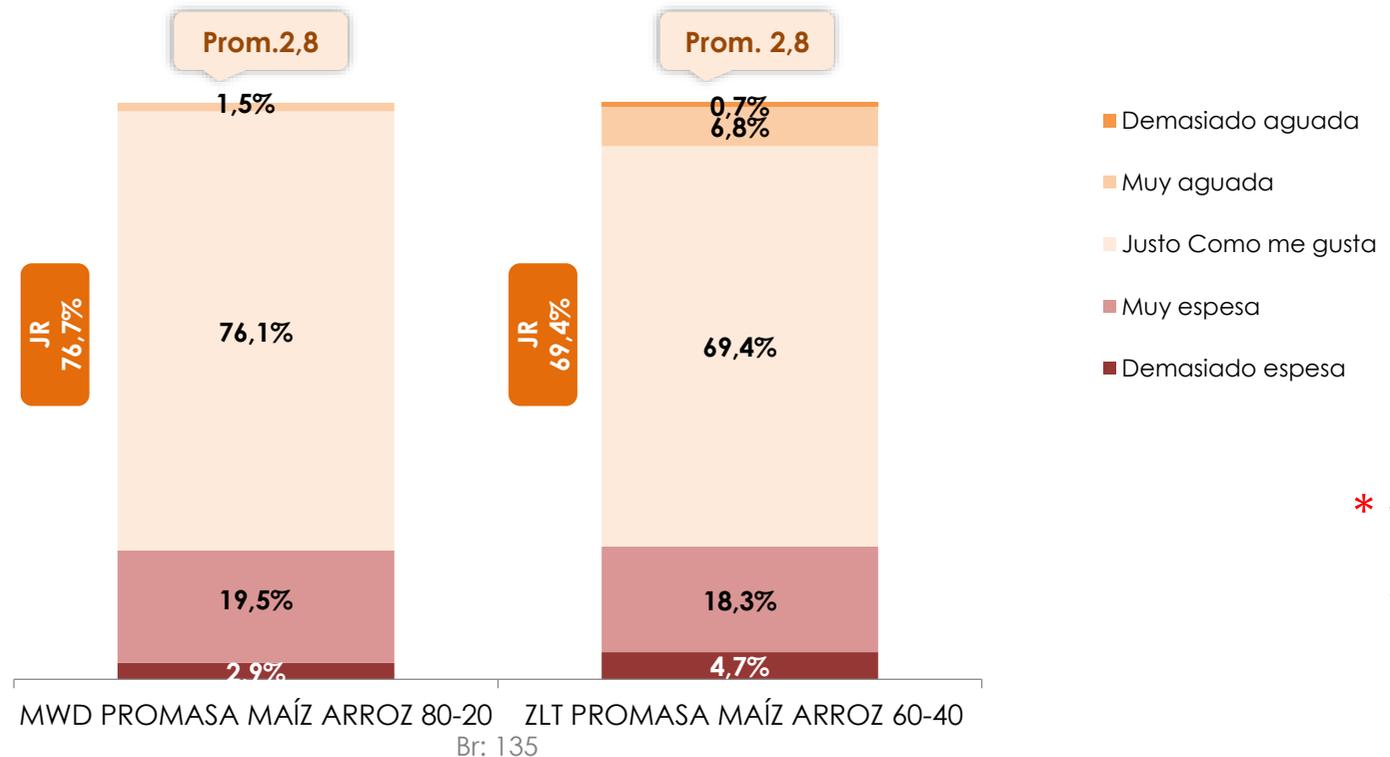


Consistencia



Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* 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



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

Etapa 3

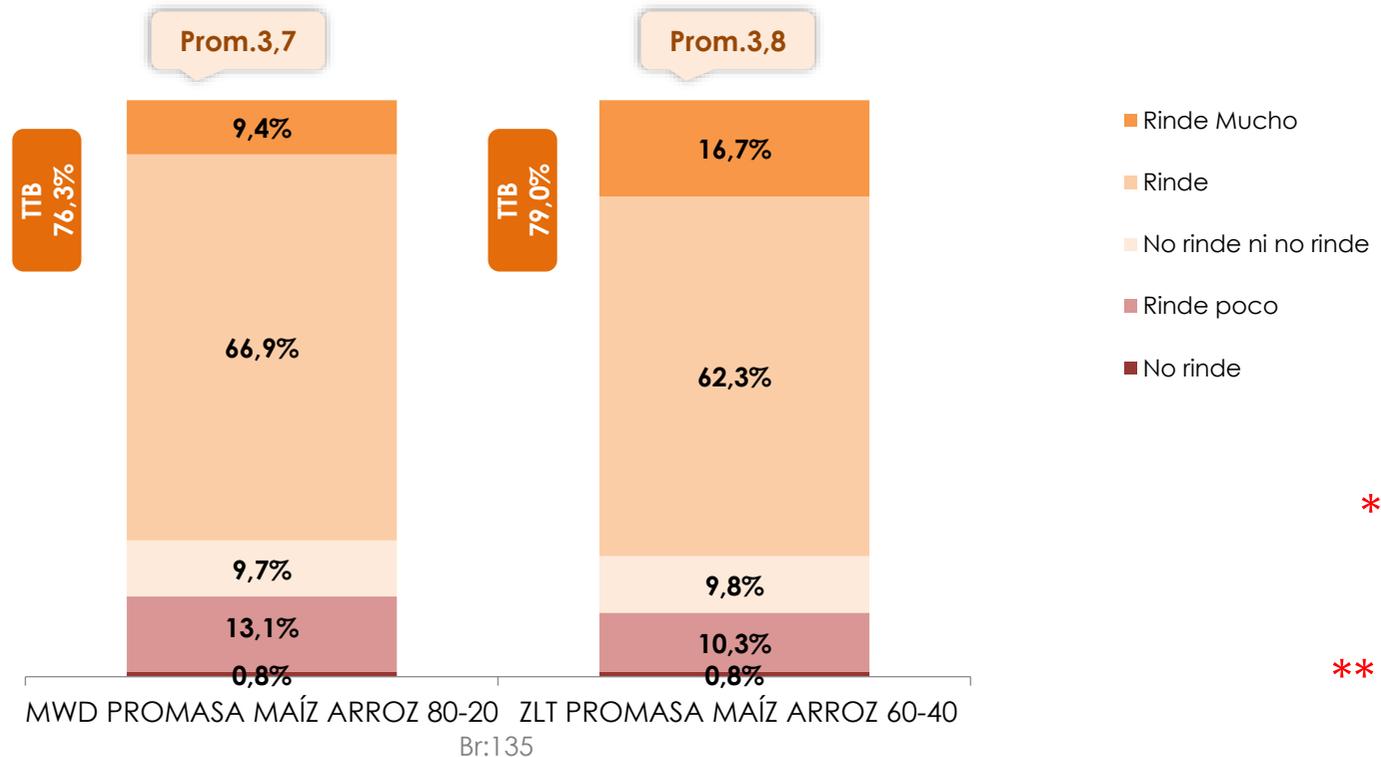
La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

5 ●●● 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

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; usuarias Promasa)

4

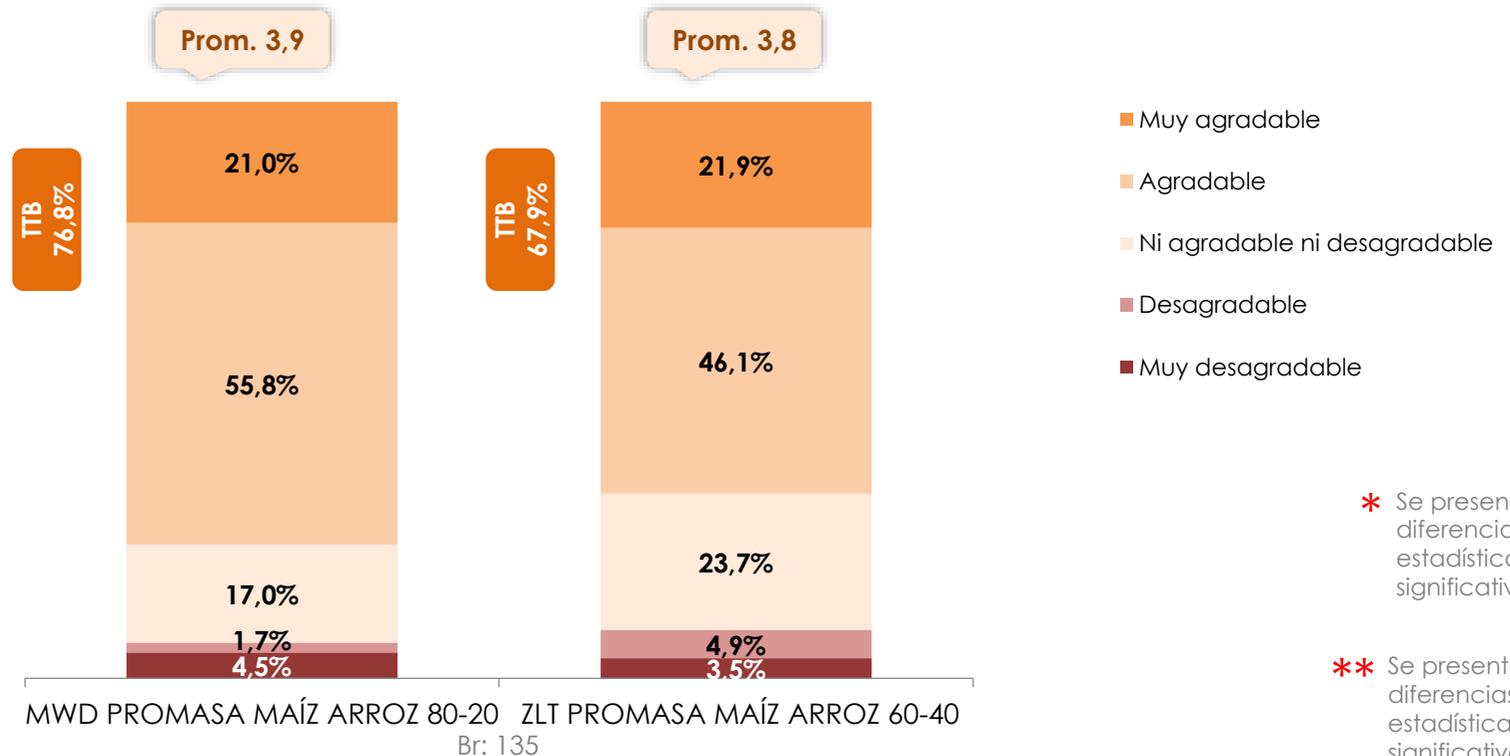


Sabor de la masa



Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* 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.

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

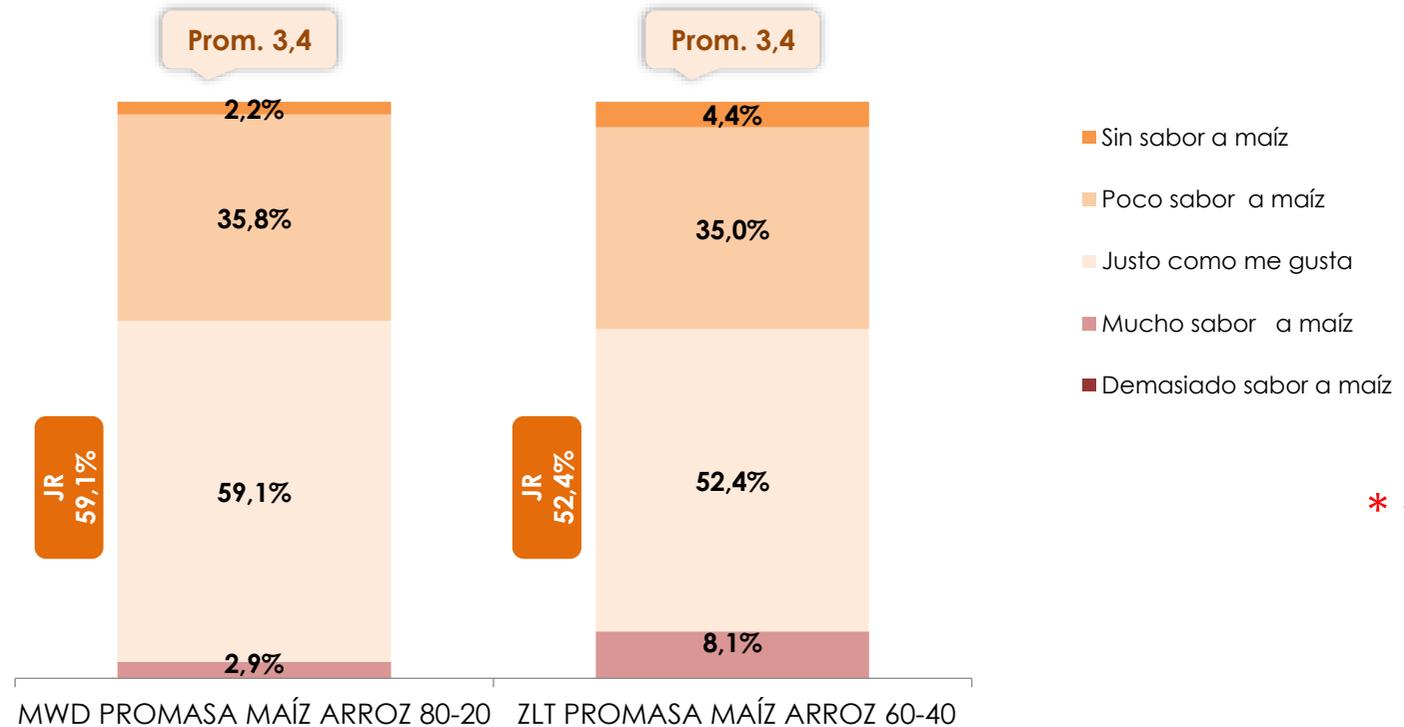
6

Sabor a maíz de la masa

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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

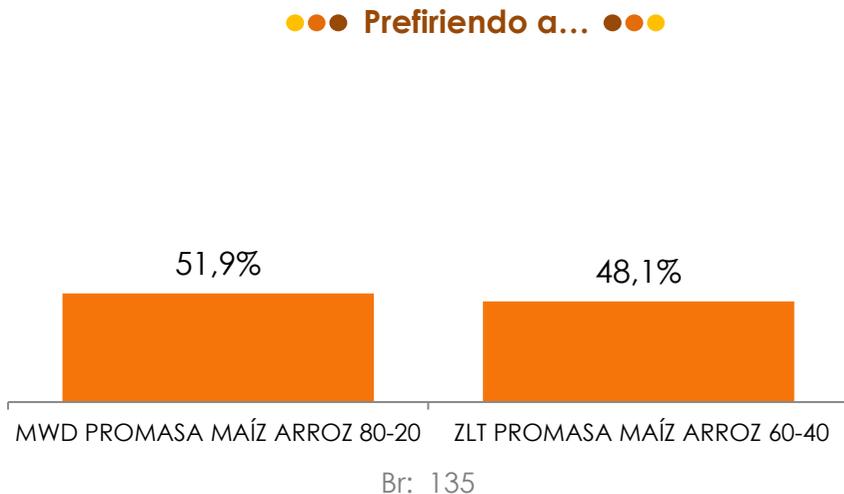


Finalmente, no hay diferencias significativa cuando se evalúa la preferencia por la masa en el grupo 1.

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)



Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

Top ↑

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
La textura es suave	60,0%
Sabor a maíz	32,4%
Fácil de amasar	20,3%
Sabor agradable	17,2%
Mejor consistencia	14,1%
El color blanco	7,4%
Se ve natural	4,5%
Es fácil de preparar	4,4%
El aroma a maíz	4,1%
Se mezcla bien con los Ingredientes	3,1%
El color amarillo	2,8%
No se forman grietas	1,4%
Es rendidora	1,2%
El aroma es agradable	1,2%

Br: 69

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
La textura es suave	68,9%
Sabor agradable	30,5%
Sabor a maíz	28,6%
Fácil de amasar	23,1%
El color amarillo	20,5%
Mejor consistencia	17,6%
El aroma a maíz	4,6%
Pocos puntos negros	3,1%
El color blanco	2,9%
Se ve natural	2,9%
Es fácil de preparar	2,9%
No se forma grumos	2,9%
Es rendidora	1,8%
No se forman grietas	1,3%

Br: 66

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

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)



No existen diferencias significativas cuando se evalúa la facilidad para moldear la arepa.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

1



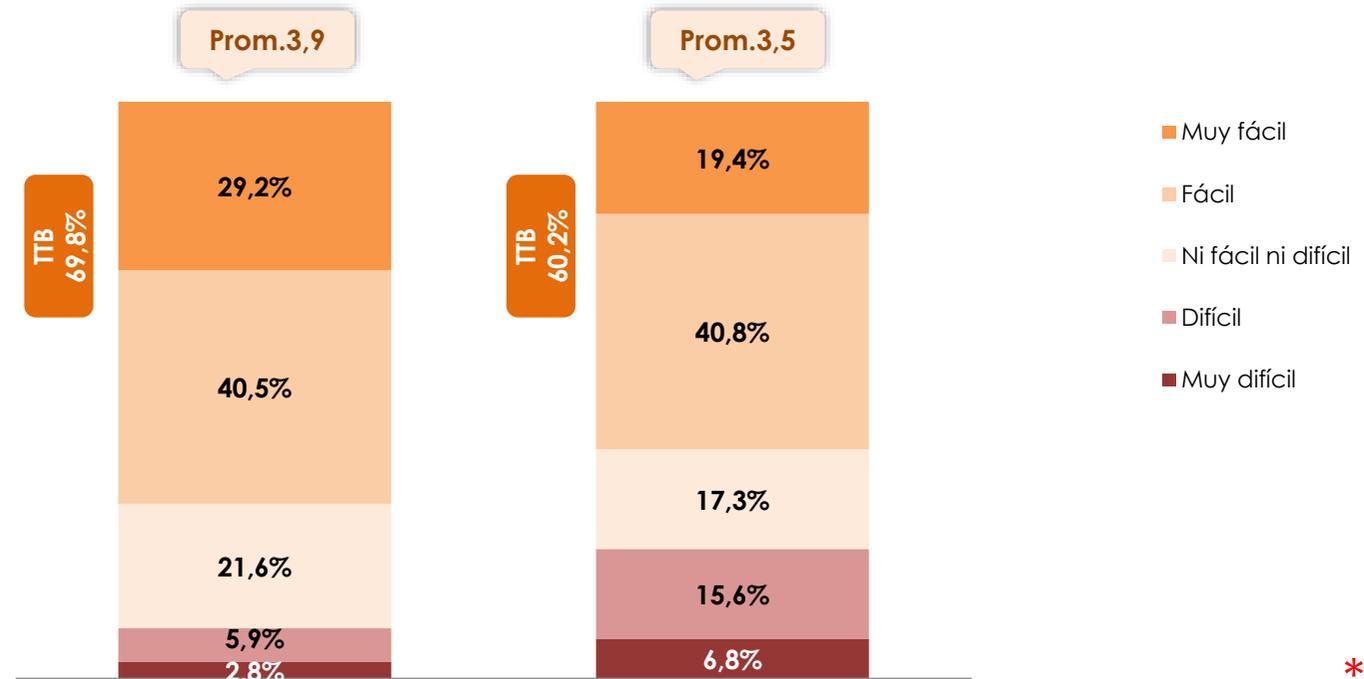
Facilidad para moldear la arepa



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

- 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 existen diferencias significativas cuando se evalúa el tiempo de cocción de la arepa.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

5

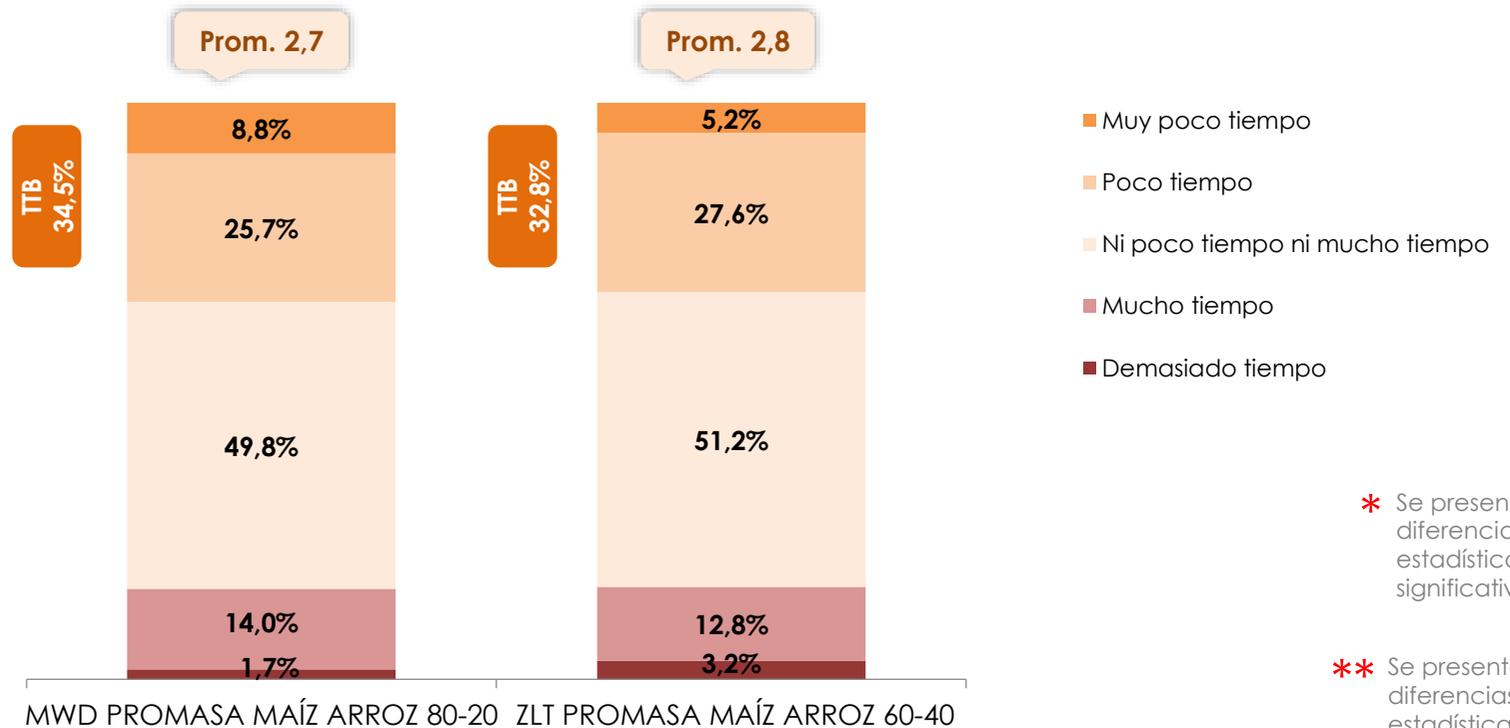


Tiempo de cocción de la arepa



Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Poco tiempo | Muy poco tiempo



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

* 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; usuarias Promasa)

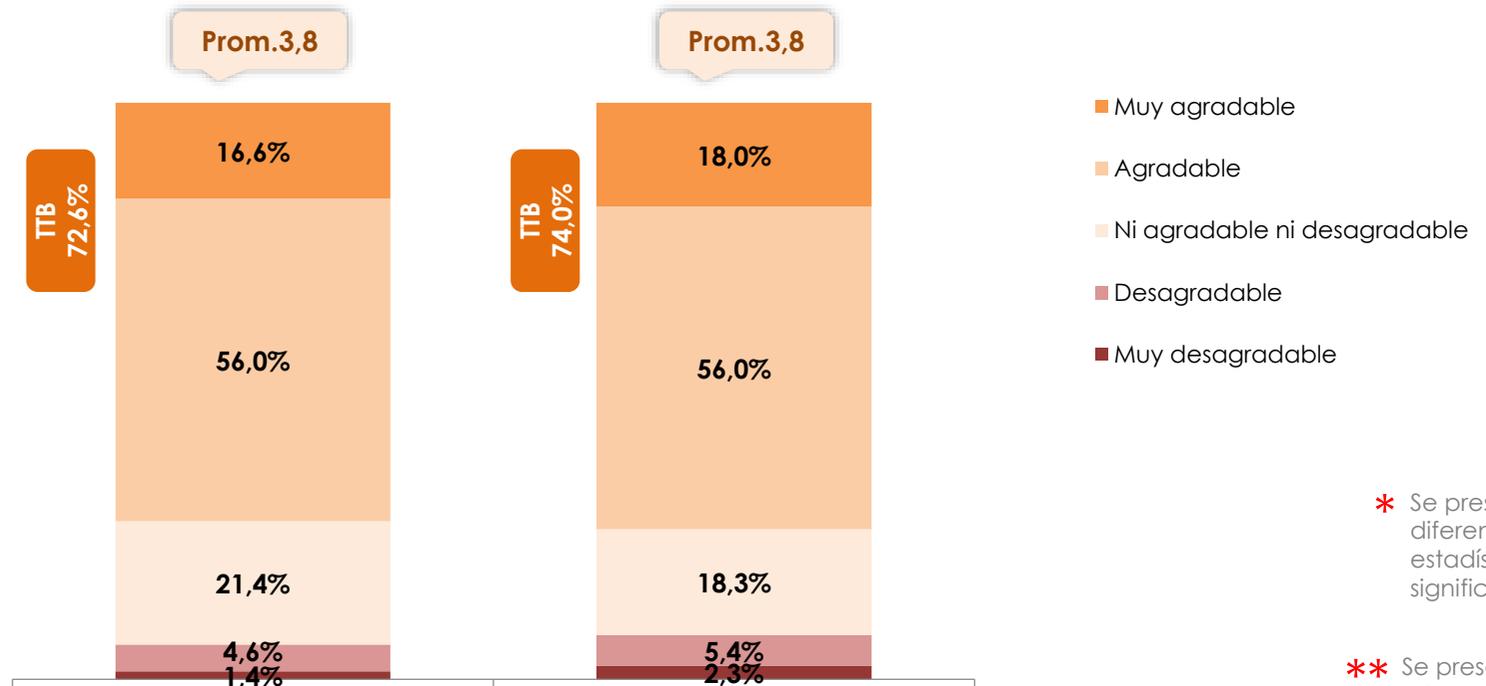
6

●●● Apariencia de la arepa ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

* 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.

8

●●● Color de la arepa cocida ●●●

X

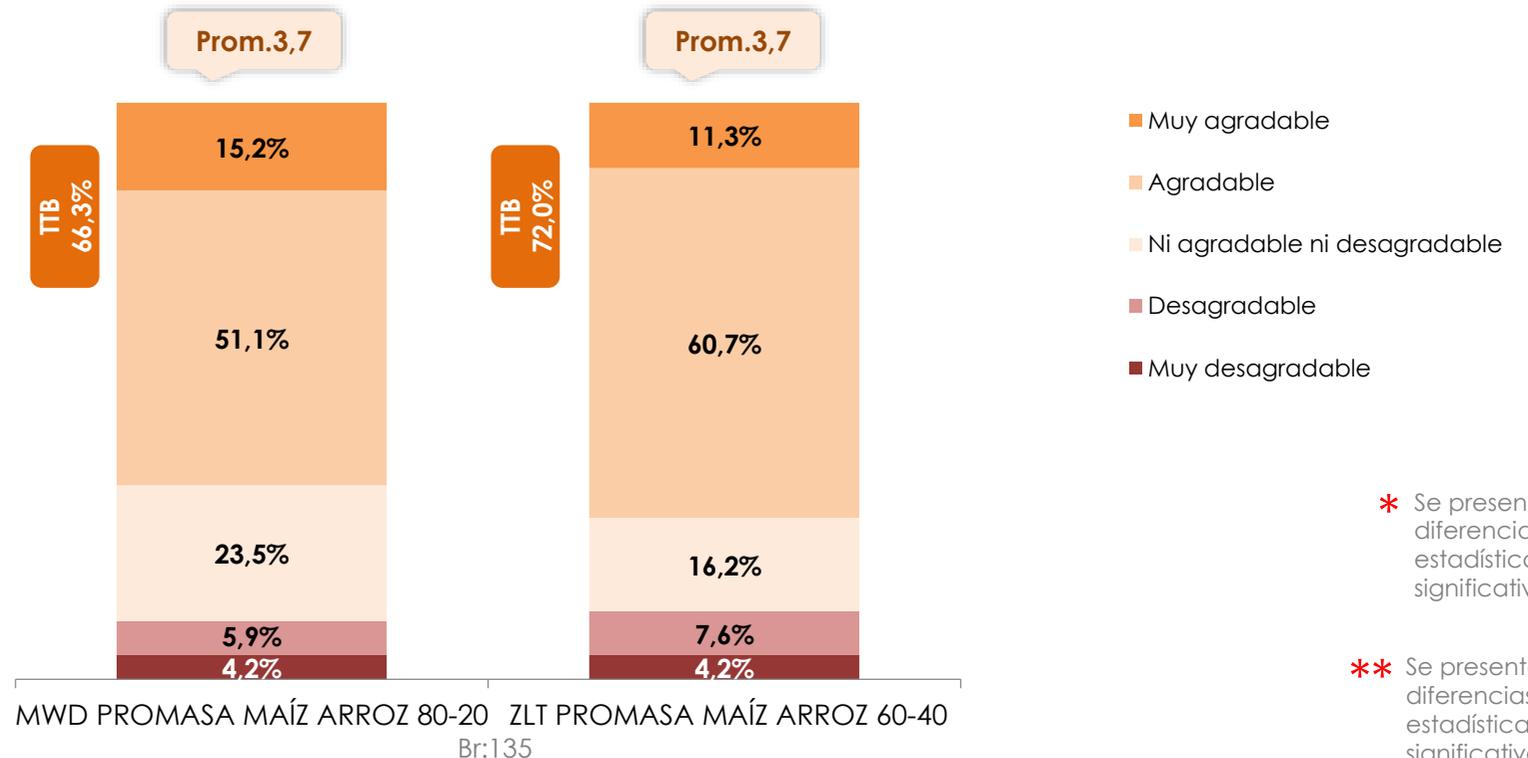
Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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; usuarias Promasa)

12 ●●●

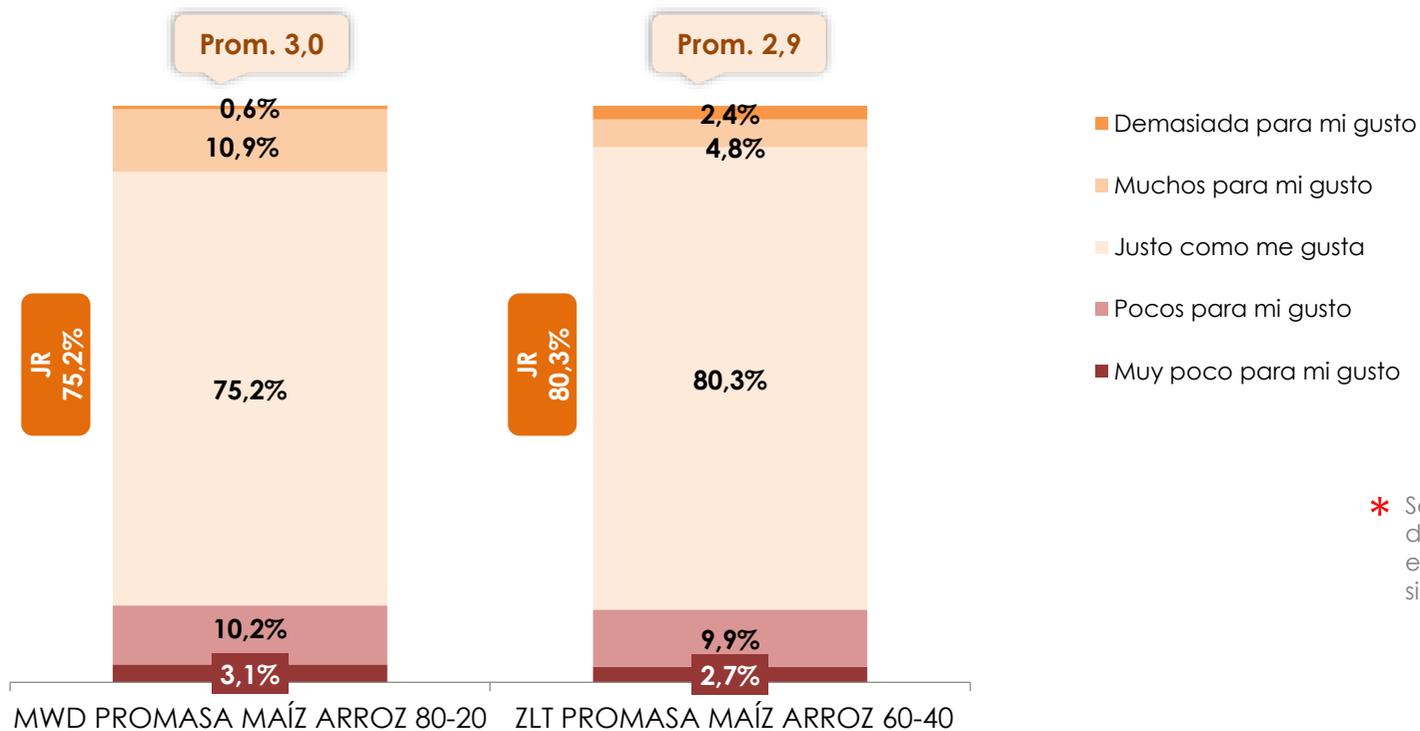
Presencia de puntos negros en la arepa

●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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 evalúan las marcas de tostado/asado.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

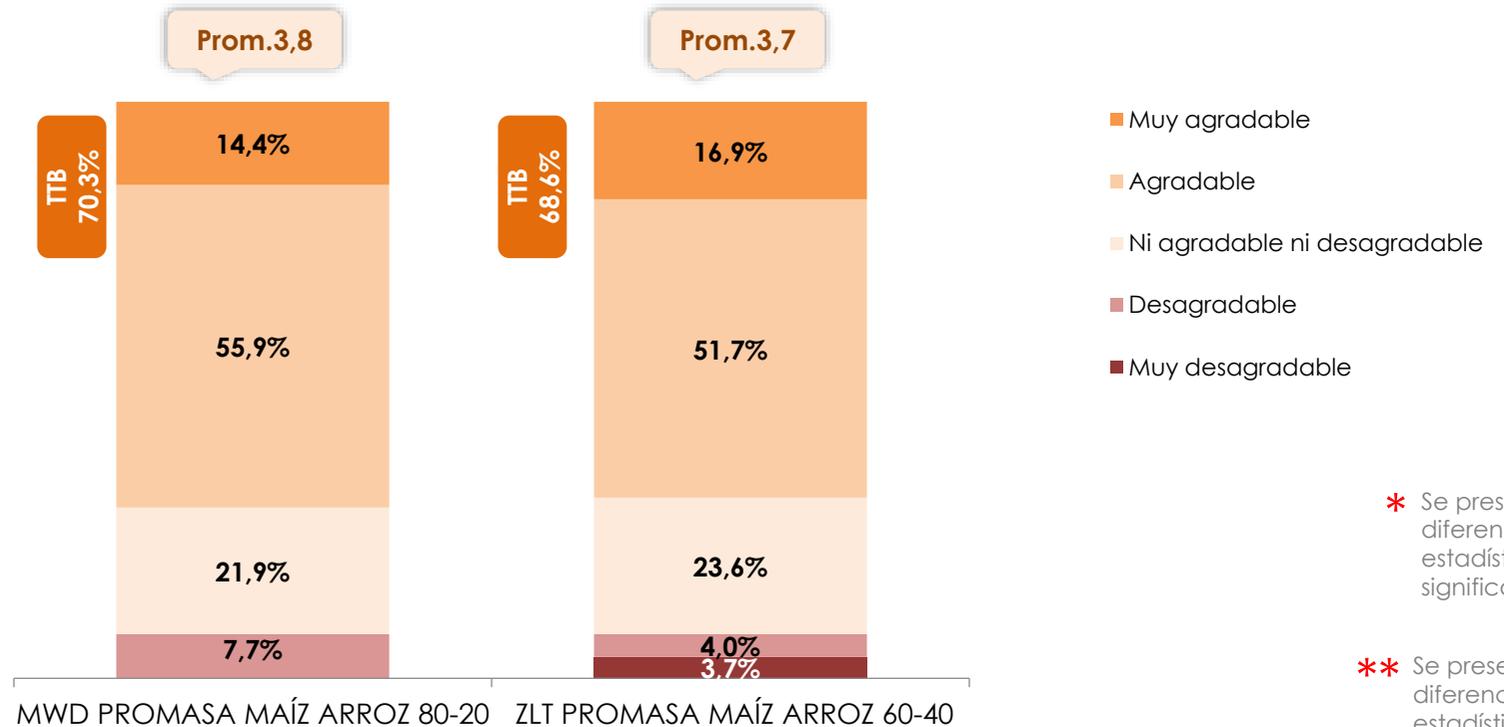
9

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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.

10

Olor de la arepa cocida

X

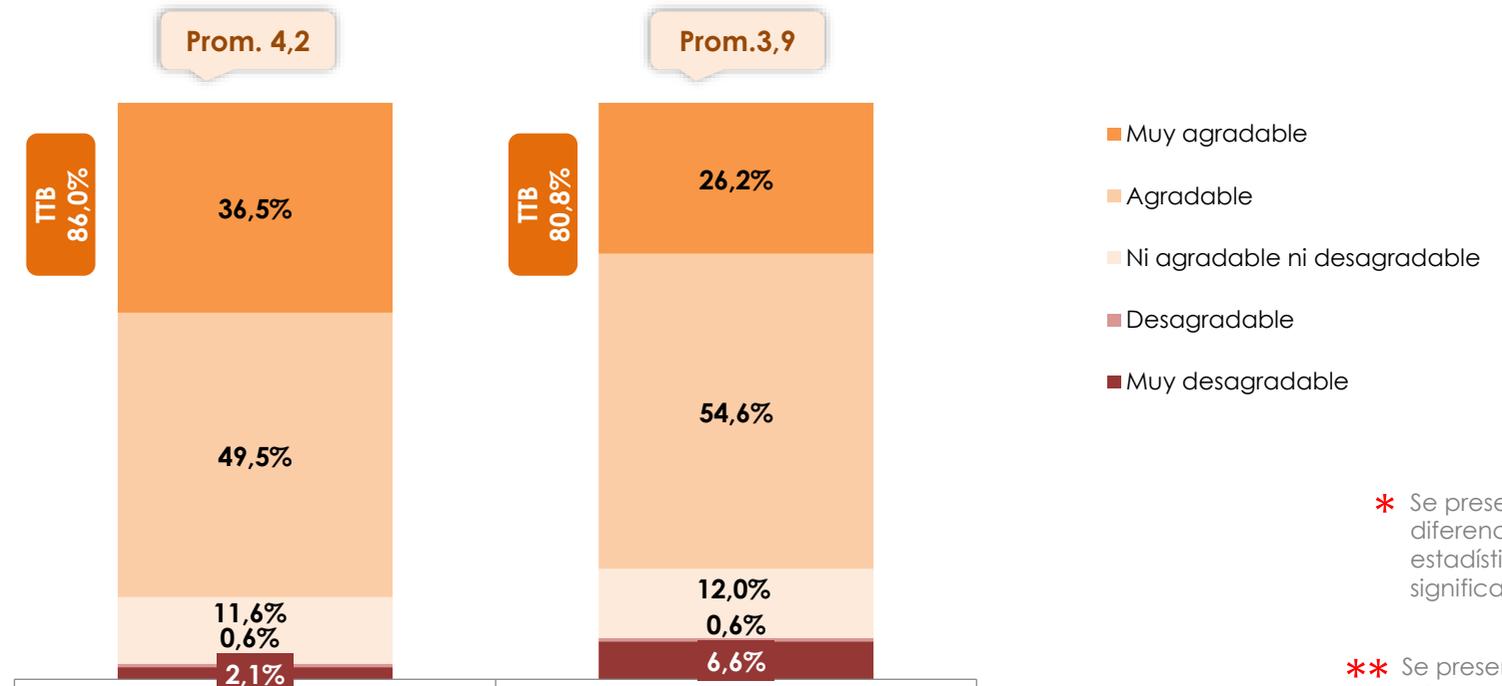
Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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



Se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz de la arepa cocida, prefiriendo a MWD

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

11



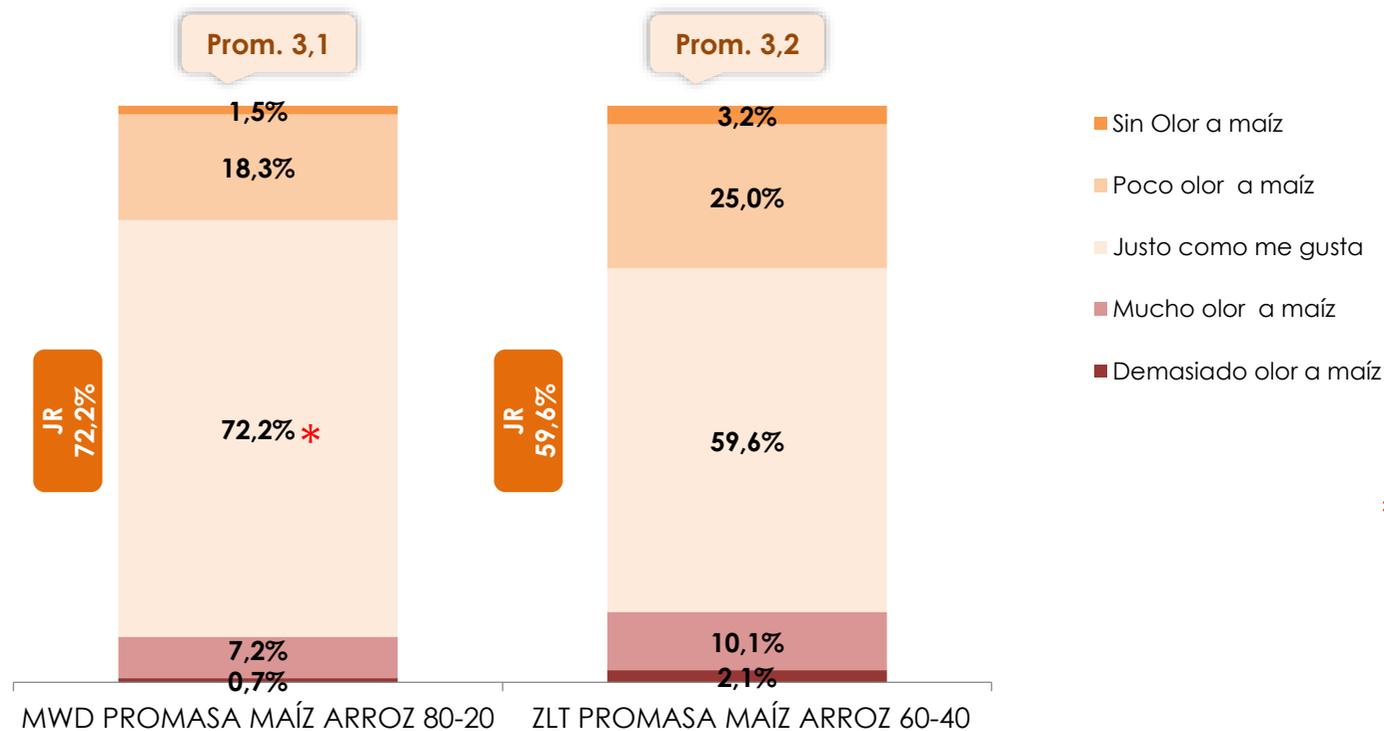
Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida



X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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; usuarias Promasa)

4



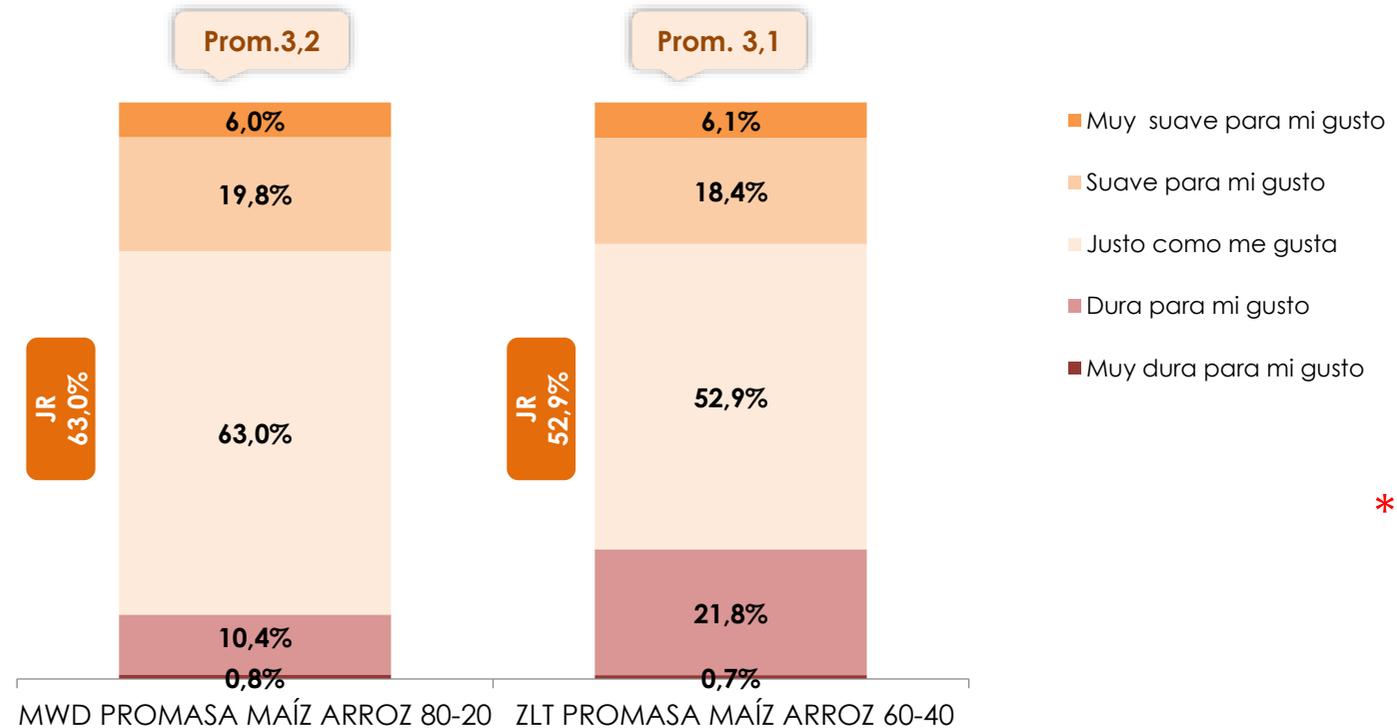
Suavidad de la arepa cocida



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br: 135

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 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

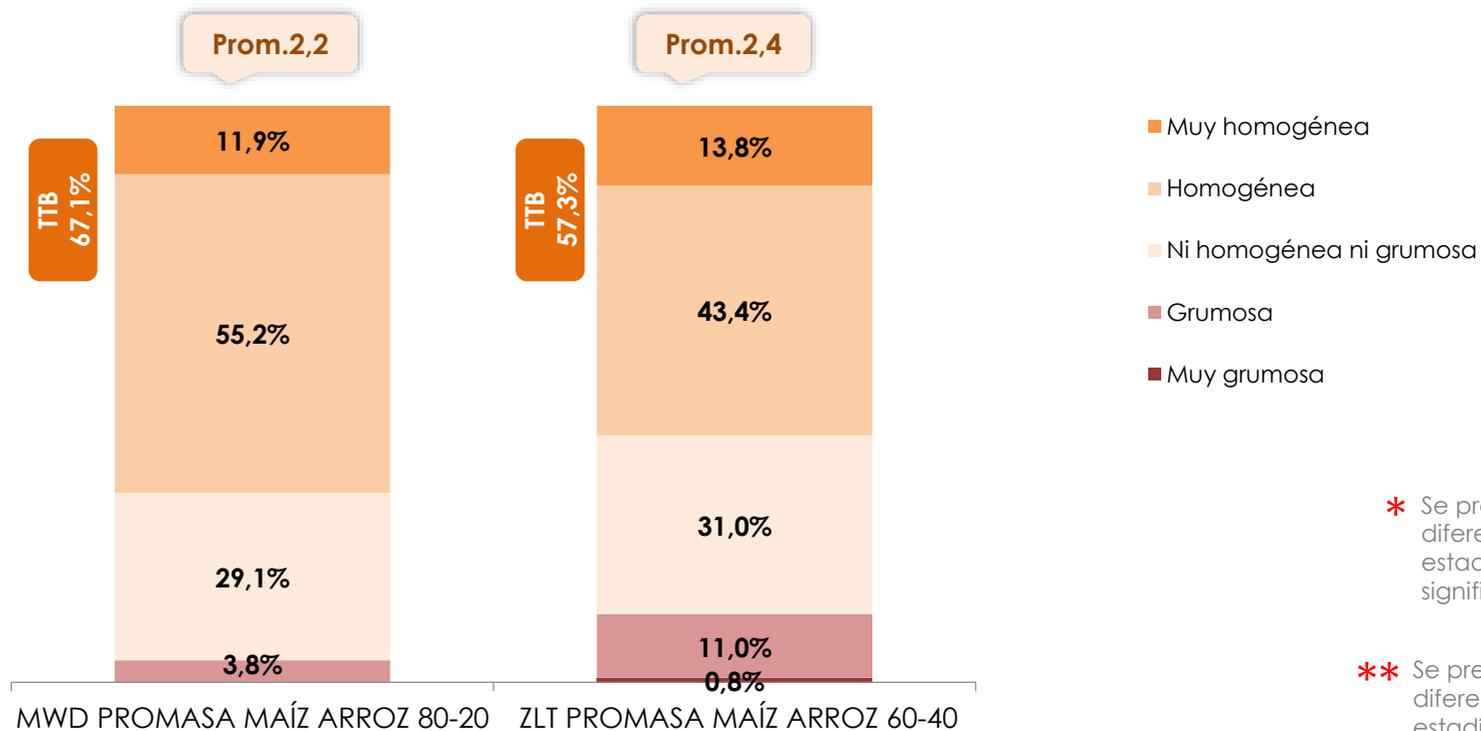
2

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

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 existen diferencias significativas cuando se evalúa el sabor de la arepa cocida.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

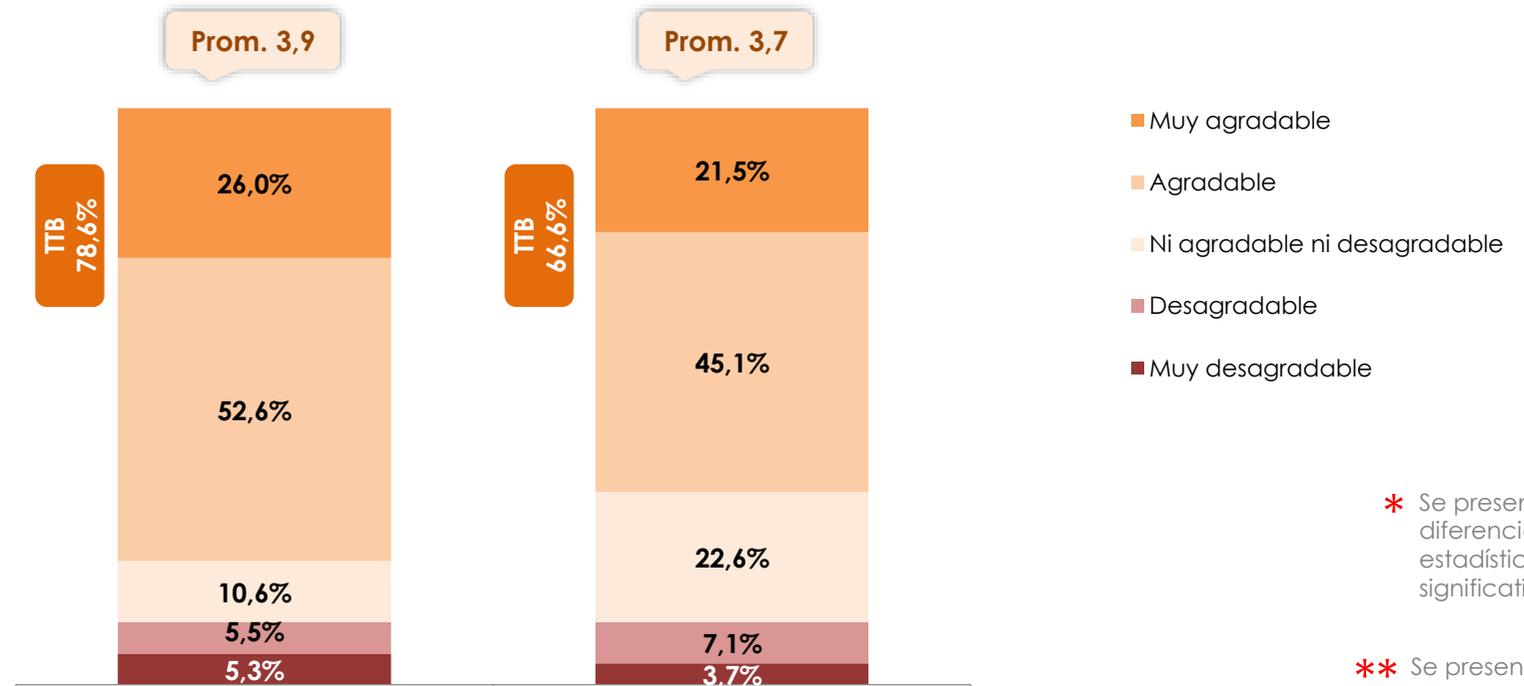
3

Sabor de la arepa cocida

X

Ranking (en rojo los top)

TTB: Agradable | Muy agradable



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40 Br: 135

* 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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del sabor a maíz de la arepa cocida.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

7



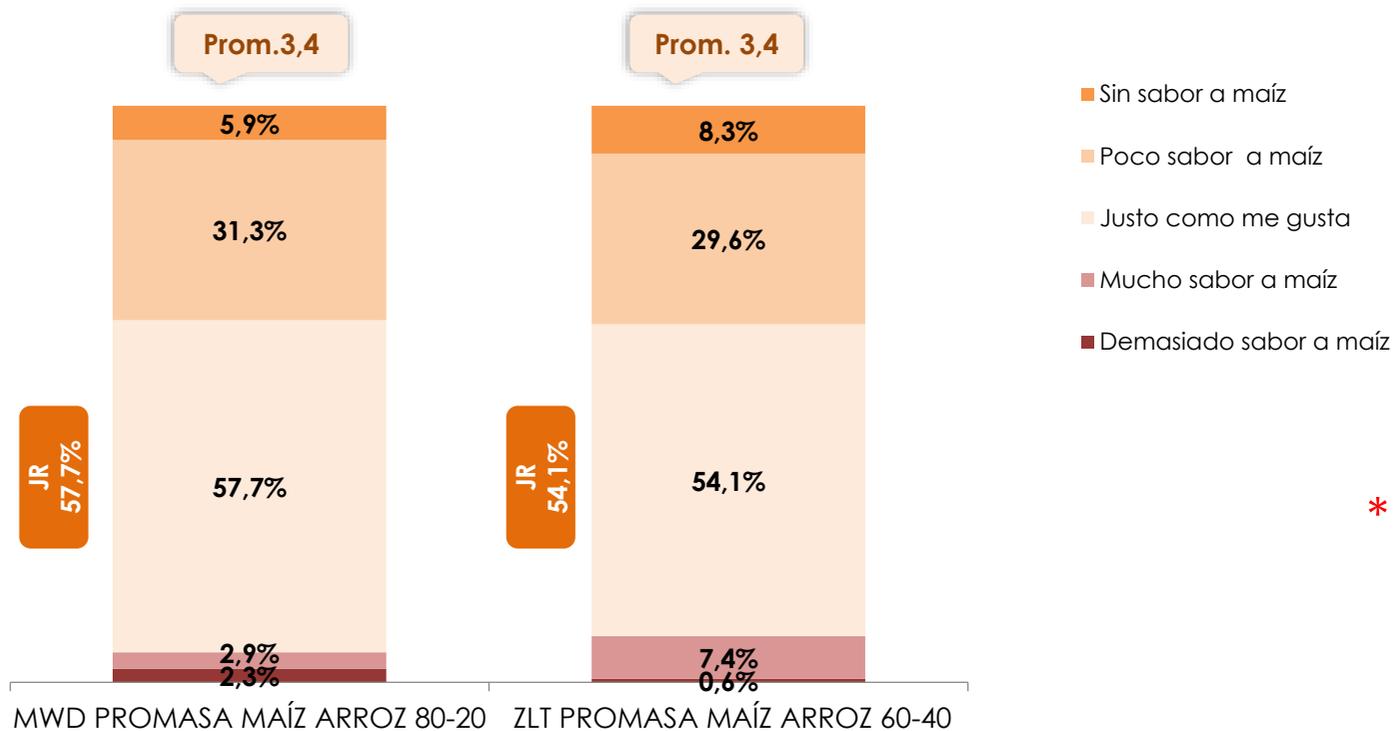
Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida



X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

Br:135

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



Finalmente, no se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el producto final

Etapa 4

Producto final (Arepa)

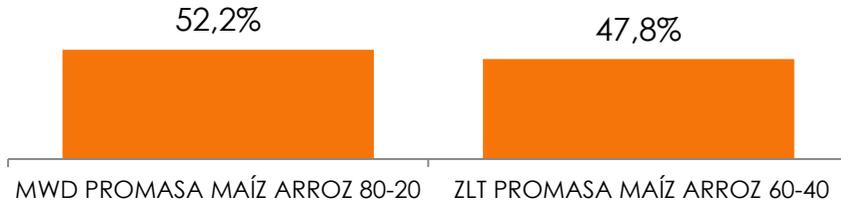
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Br: 135

Top

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20

El sabor a maíz	58,2%
La textura suave	57,3%
El color es dorado	13,4%
Se ve crocante	10,2%
Fácil de amasar	4,3%
Sabor agradable	4,0%
Color amarillo	3,2%
Fácil de preparar	3,2%
La masa es blanda	2,7%
Tiene menos grumos	2,4%

Br: 70

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

El sabor a maíz	63,2%
La textura suave	58,2%
Se ve crocante	18,4%
Color amarillo	14,4%
El color es dorado	8,9%
La masa es blanda	8,0%
Sabor agradable	3,1%
Fácil de amasar	2,9%
Menos puntos negros	1,8%
Tiene una mejor consistencia	1,6%

Br: 65

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

P95. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? /P96. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?



Alimentos Polar

PREFERENCIA GENERAL



Finalmente, no se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la preferencia general

Preferencia general

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
Es más suave	48,4%
Es fácil de amasar	47,9%
Sabor a maíz	43,7%
Se ve dorada	13,4%
No se hacen grumos	8,3%
Queda tostada	7,5%
El color amarillo	6,9%
Es blanda	6,9%
El sabor agradable	6,7%
La consistencia de la harina	6,6%
Es más rendidora	5,6%
Es de color blanco	5,5%
Sabor a mantequilla	3,0%
Aroma a maíz	1,6%
Tiene menos puntos negros	1,4%
Fácil de preparar	1,4%

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
Es fácil de amasar	63,2%
Es más suave	54,4%
Sabor a maíz	40,7%
Queda tostada	20,5%
No se hacen grumos	16,1%
Se ve dorada	12,9%
Es más rendidora	9,7%
Es blanda	8,1%
La consistencia de la harina	5,1%
El color amarillo	4,8%
Es de color blanco	3,3%
Fácil de preparar	2,7%
No se agrieta	1,4%

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Br: 72

Br: 63

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 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

TOTAL

Base: 135

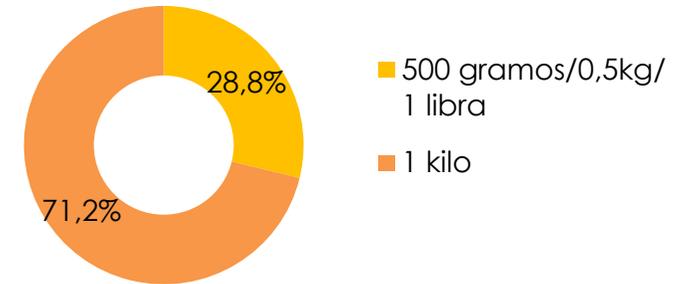
Frecuencia de compra

Todos los días	0,0%
6 veces por semana	0,6%
5 veces por semana	0,7%
4 veces por semana	0,6%
3 veces por semana	6,5%
2 veces por semana	1,6%
1 vez por semana	21,1%
Una vez cada 15 días	68,9%

Unidades habitualmente comprados

Prom: 4,4

Presentación habitualmente comprados



Volumen de compra mensual

Prom: 11,812 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?

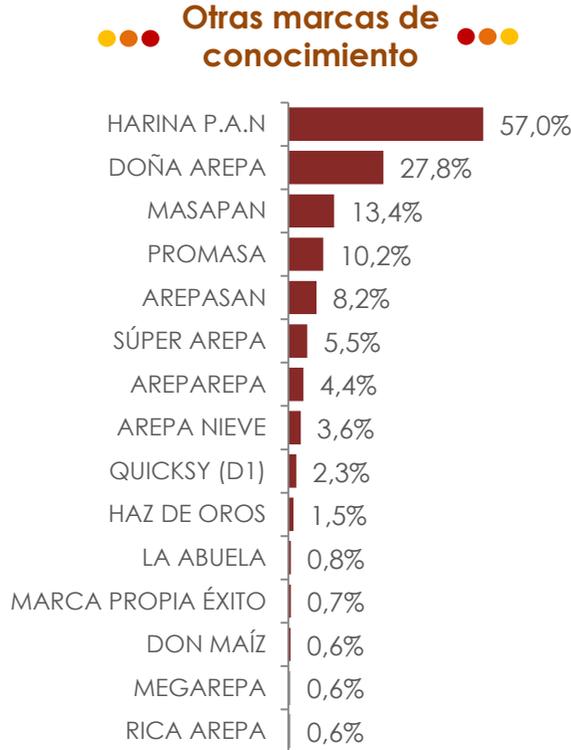
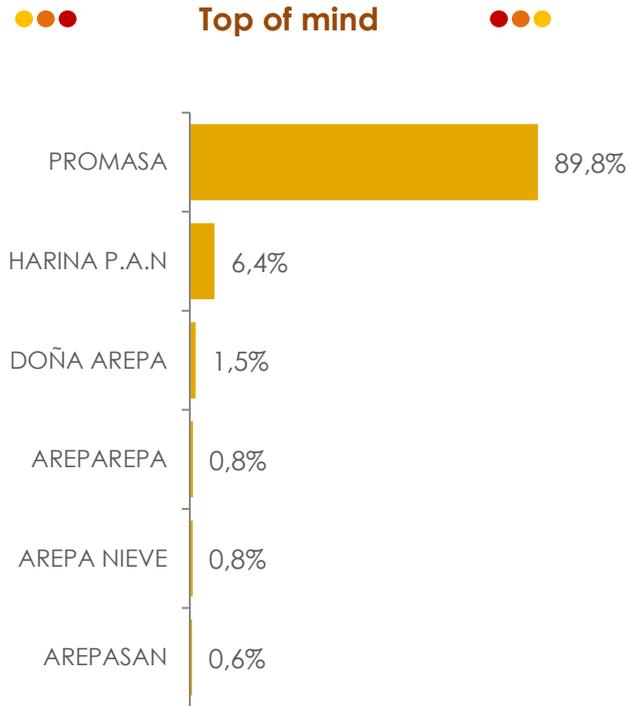


Marcas que COMPRA

Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

TOTAL

Base: 135



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; usuarias Promasa)

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

TOTAL

Base: 135



La textura es suave	40,9%	Top
Fácil de manejar / fácil de amasar	20,7%	
Es una marca tradicional	20,4%	
Tiene sabor a maíz	16,9%	
El sabor es agradable	12,4%	
Fácil de preparar	7,7%	
Es rendidora	6,8%	
Por la consistencia	3,5%	
Quedan crocantes	2,8%	
Es un sabor natural	2,5%	

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



 *Alimentos Polar*

**Grupo 2:
(Barranquilla y
Bucaramanga
usuarios de HPM)**

YANHAAS
ADVANCED MARKET RESEARCH



Importancia en cada etapa- Grupo 2

Top > promedio ranking

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	19%
2	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable	15%
3	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable	14%
4	Que la Harina de Maíz tenga un color agradable	13%
5	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	11%
6	Que el grosor de la harina sea justo	11%
7	Que la intensidad del color sea la justa	9%
8	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa	8%

1	Que no se formen grumos al amasar	21%
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 harina para hacer la masa sea la justa	16%
5	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa	14%
6	Que el tiempo de amasado sea el justo	12%

1	Que la masa se mantenga suave	14%
2	Que el sabor de la masa sea agradable	12%
3	Que la suavidad de la masa sea la justa	11%
4	Que la consistencia de la masa sea la justa	10%
5	La apariencia de la masa	9%
6	Que la masa rinda demasiado	8%
7	Que el olor de la masa sea agradable	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 la masa tenga un color agradable	7%
11	Que la intensidad del color sea la justa	6%

1	Que moldear las arepas sea fácil	13%
2	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa	12%
3	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable	11%
4	Que el sabor de la arepa cocida sea justo	10%
5	Que el Tiempo de cocción de la arepa sea justo	10%
6	Que la apariencia de la arepa sea agradable	8%
7	Que la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida sea justa	7%
8	Que la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa	7%
9	Que el Olor de la arepa cocida sea justo	7%
10	Que el color de la arepa cocida sea agradable	6%
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



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



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la apariencia general.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

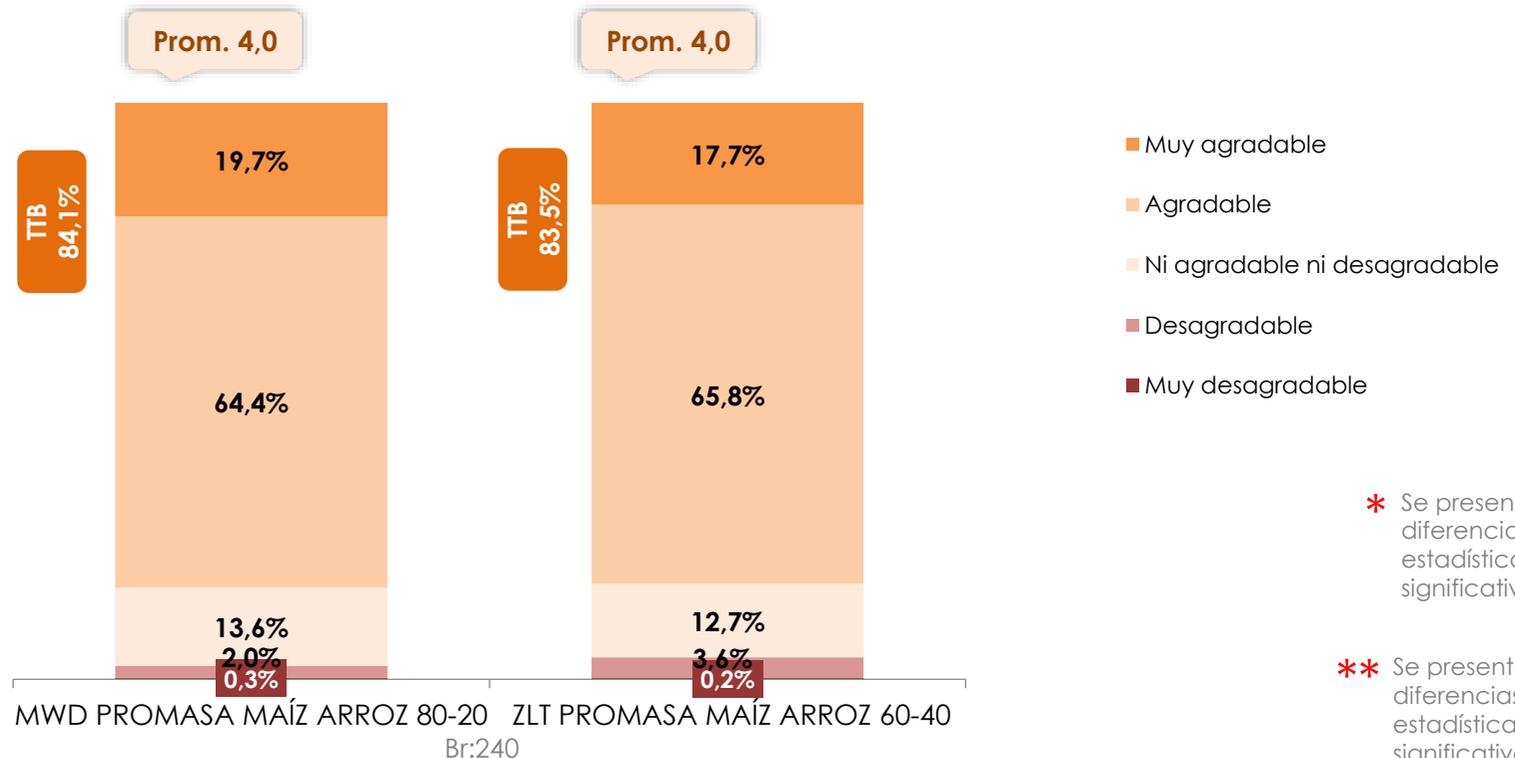
2

●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* 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 se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa el agrado del color.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

4



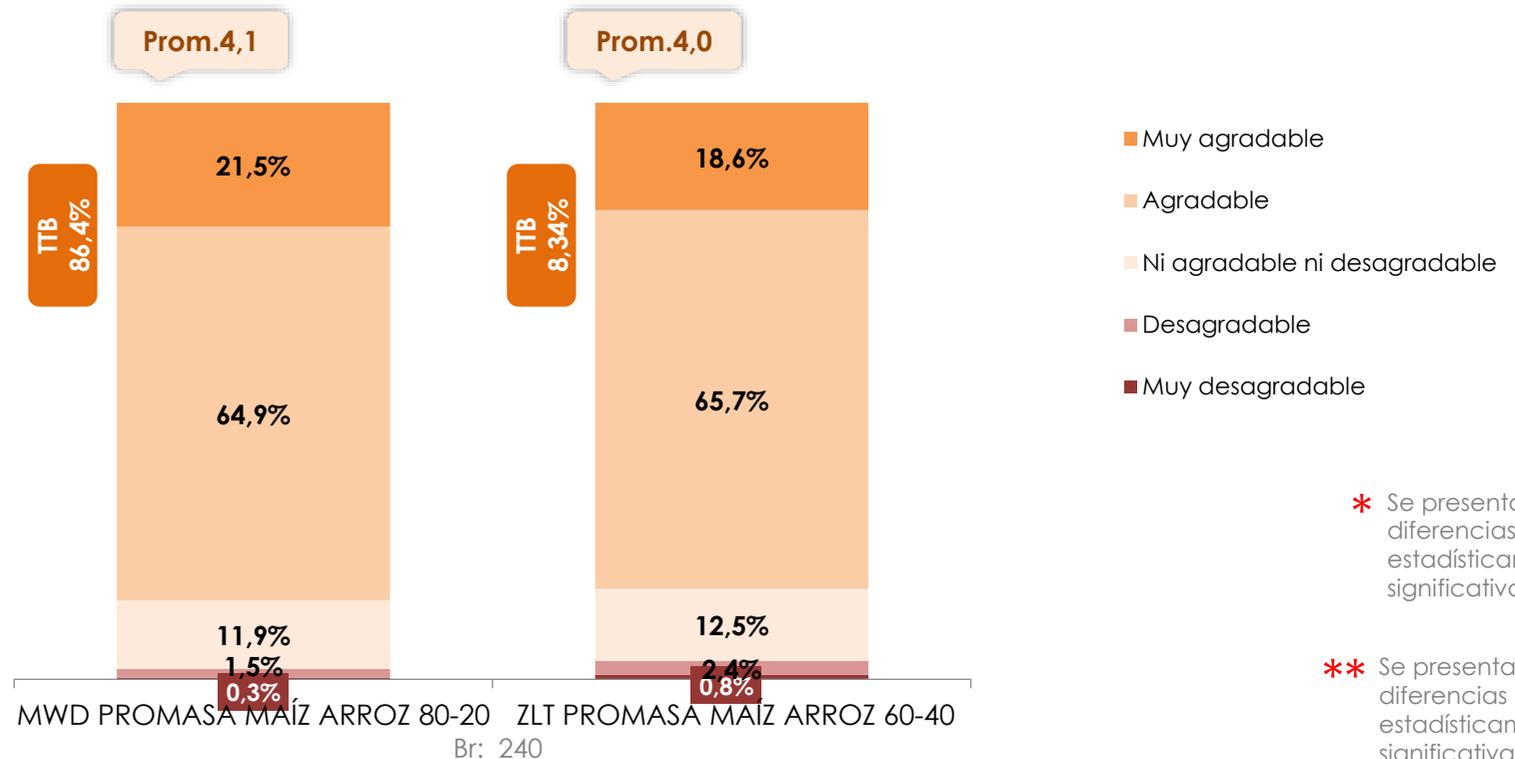
Agrado del Color



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

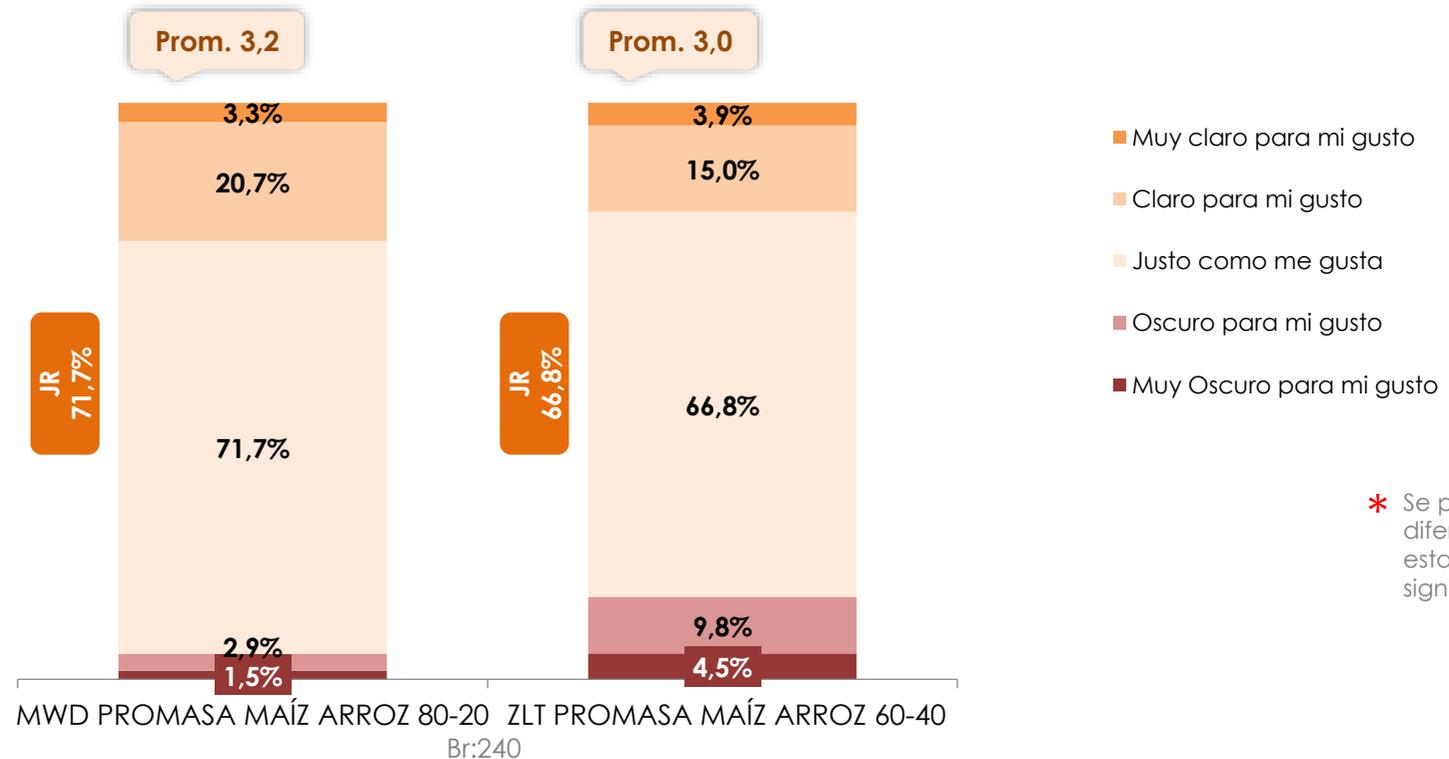


No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del color.

Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

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.

Etapas 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

3



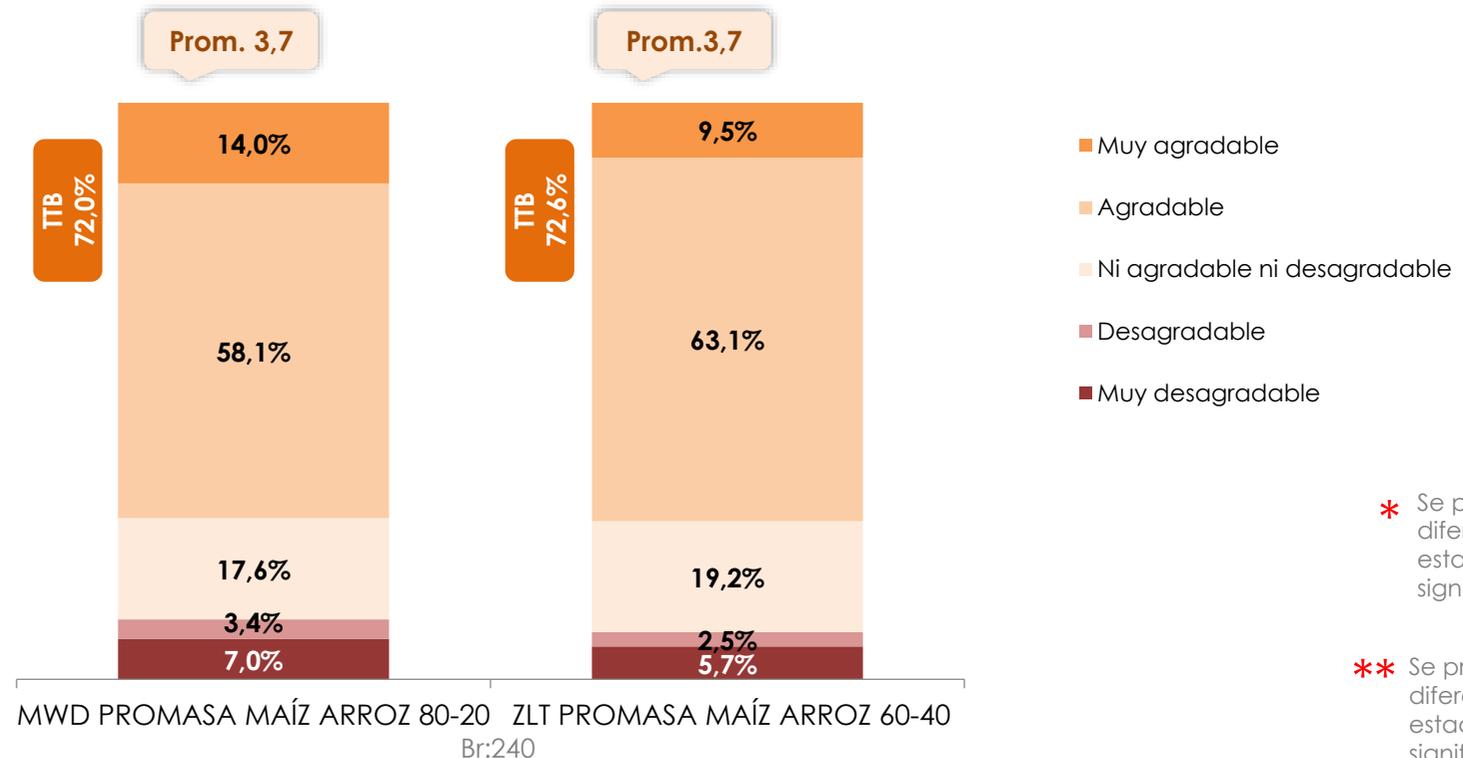
Agrado del olor



X

Ranking
(en rojo los top)

TB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

** 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



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

Etapa 1
 Harina precocida de maíz seca
 Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

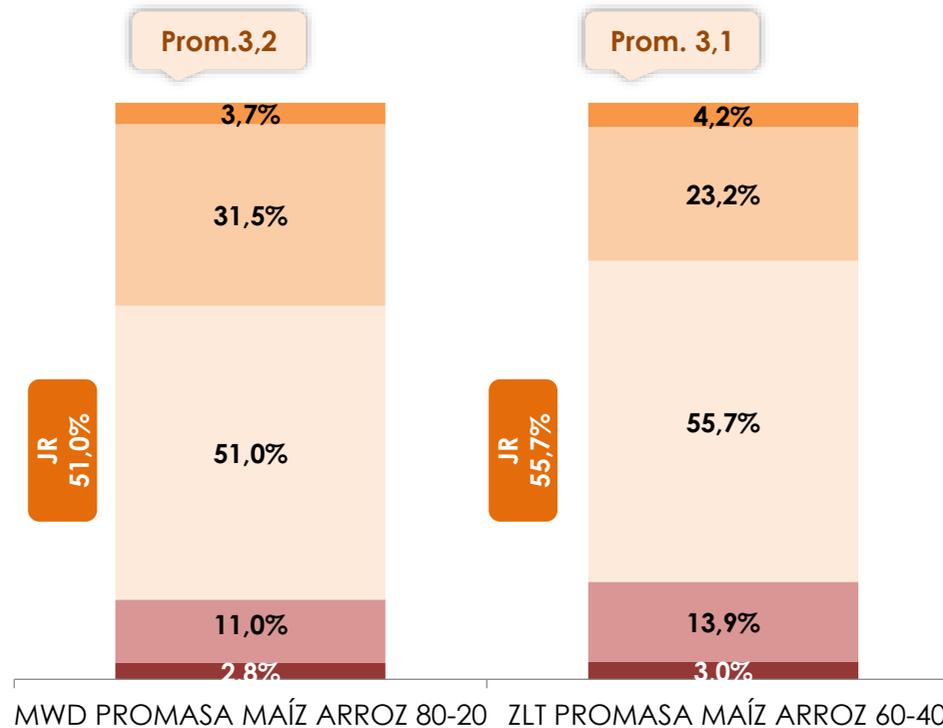
5

●●● 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

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

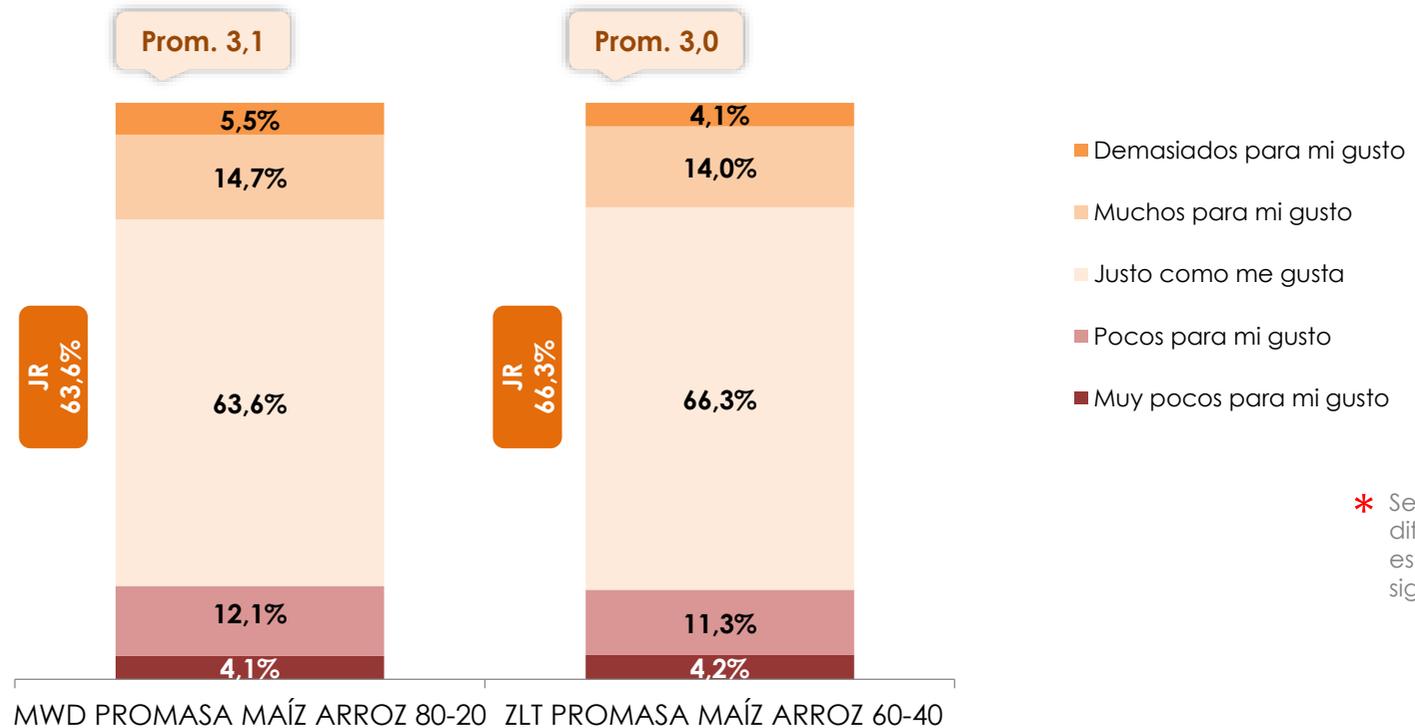
8

●●● Presencia de puntos negros ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* 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



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

Etapa 1
 Harina precocida de maíz seca
 Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

6



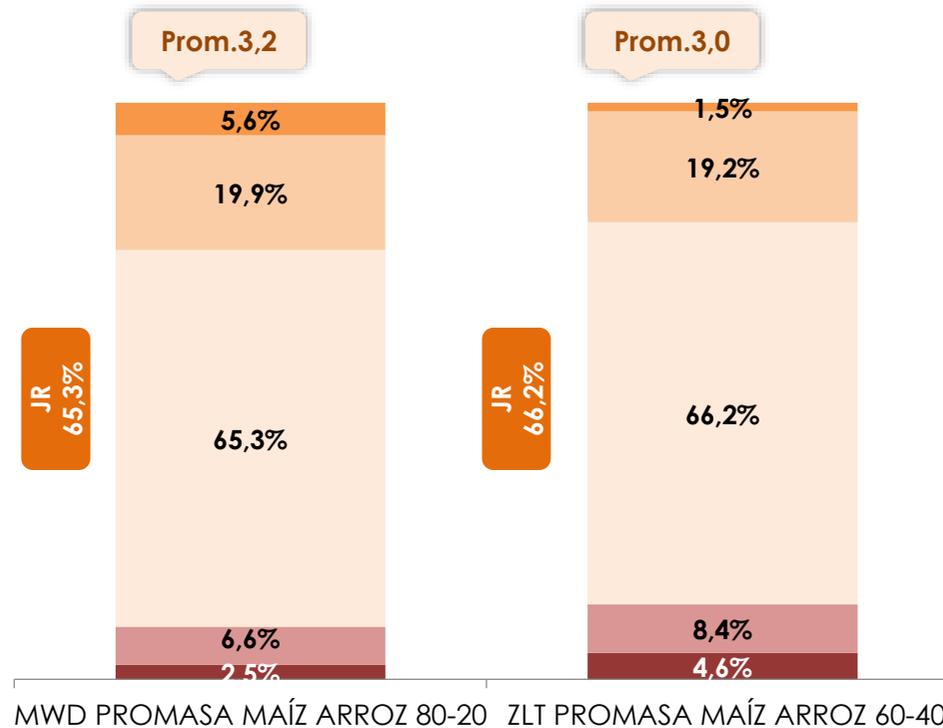
Grosor de la harina



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

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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 de la harina.

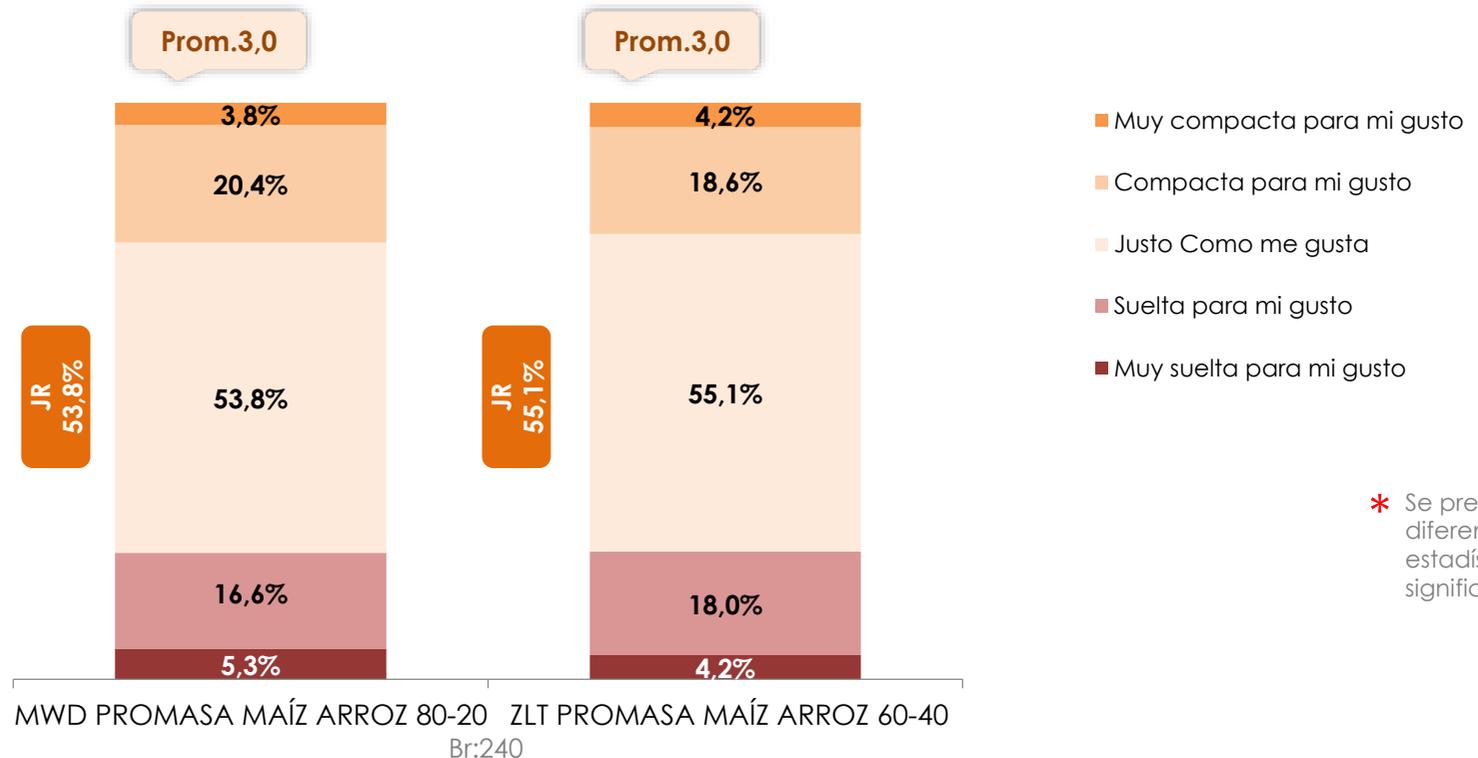
Etapa 1
Harina precocida de maíz seca
Grupo 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)

① ●●●

Textura

●●● (X) Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

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



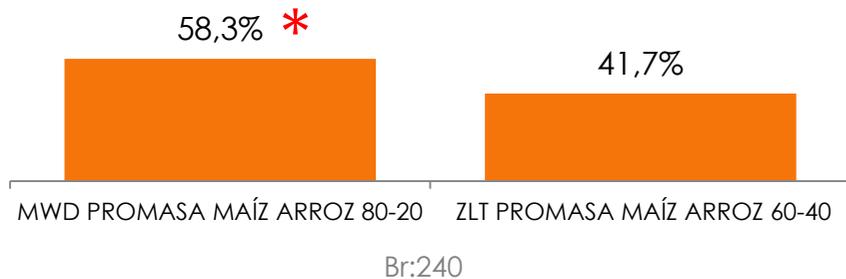
Se prefiere el prototipo de Promasa 80-20 cuando se evalúa la harina precocida de maíz seca, por el aroma a maíz, la textura suave y la presencia de menos puntos negros.

Etapa 1

Harina precocida de maíz seca

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

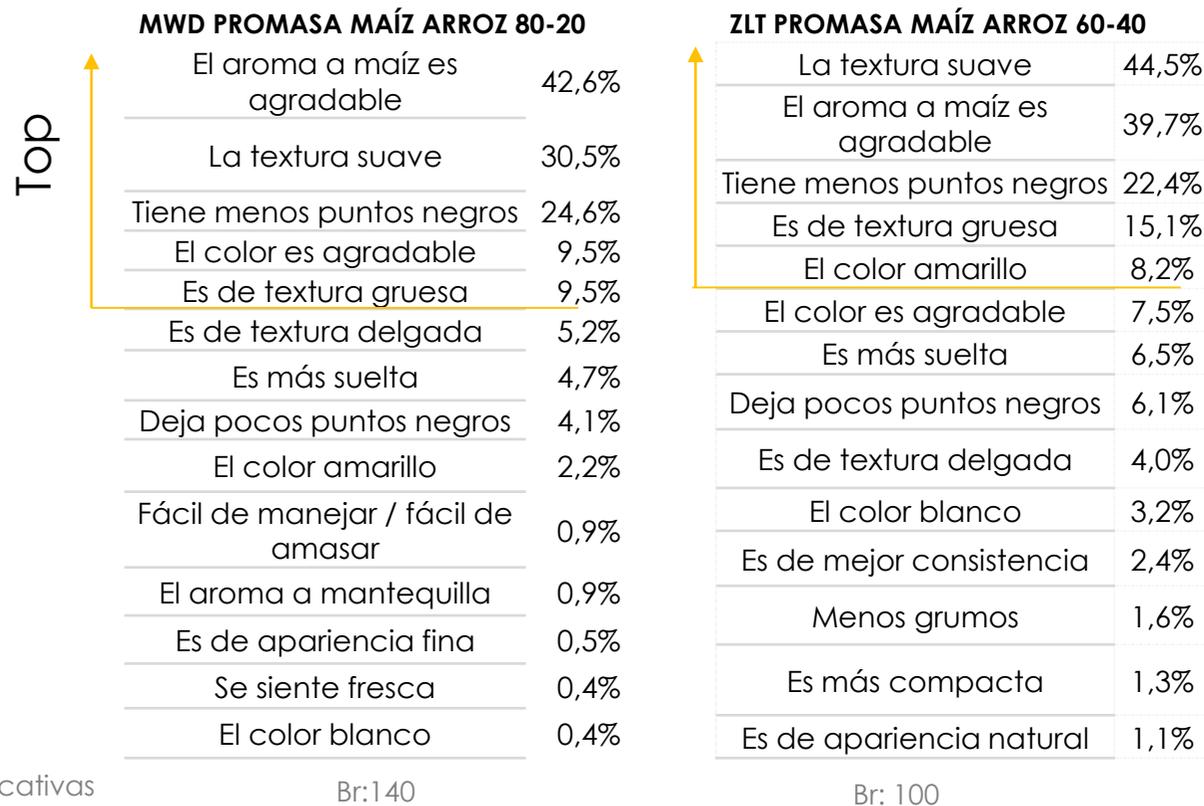
●●● Prefiriendo a... ●●●



Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

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



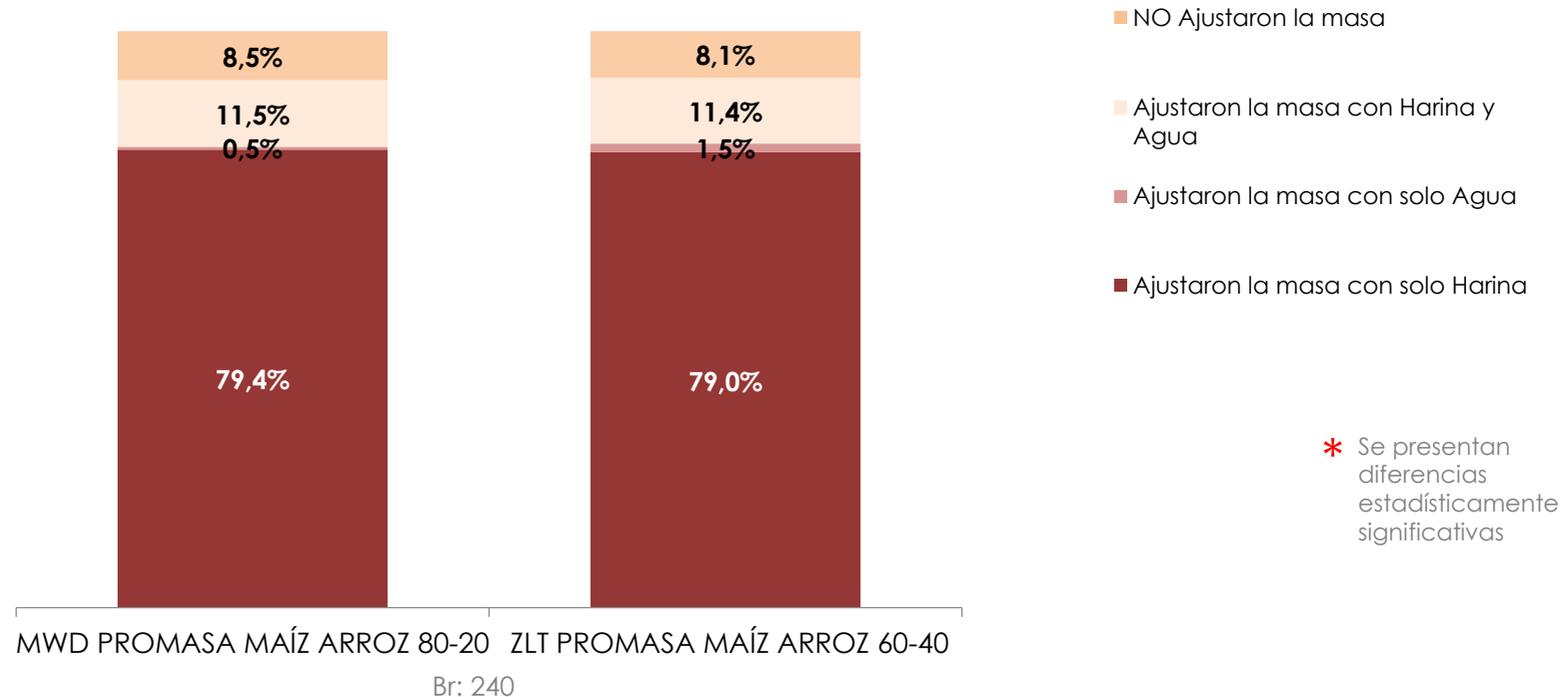
En su mayoría ajustaron la masa con solo harina, sin diferencias entre los dos prototipos evaluados.

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 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)





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 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

	BUCARAMANGA Y BARRANQUILLA	
	MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 Br = 240	ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40 Br = 240
06% - 10%	15,3%	13,4%
11% - 15%	4,7%	6,4%
16% - 20%	4,5%	5,1%
21% - 25%	11,2%	8,1%
26% - 30%	5,7%	6,7%
31% - 35%	8,2%	7,5%
36% - 40%	2,9%	8,0%
41% - 45%	2,8%	4,3%
46% - 50%	44,7%	40,6%



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 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)**

	BUCARAMANGA Y BARRANQUILLA	
	MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 Br = 240	ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40 Br = 240
06% - 10%	94,8%	95,8%
11% - 15%	1,5%	2,0%
16% - 20%	3,3%	-
21% - 25%	-	0,2%
26% - 30%	-	1,3%
46% - 50%	-	0,2%
36% - 40%	-	0,5%
41% - 45%	0,5%	-



No se evidencian diferencias significativas entre los dos productos evaluados.

Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)

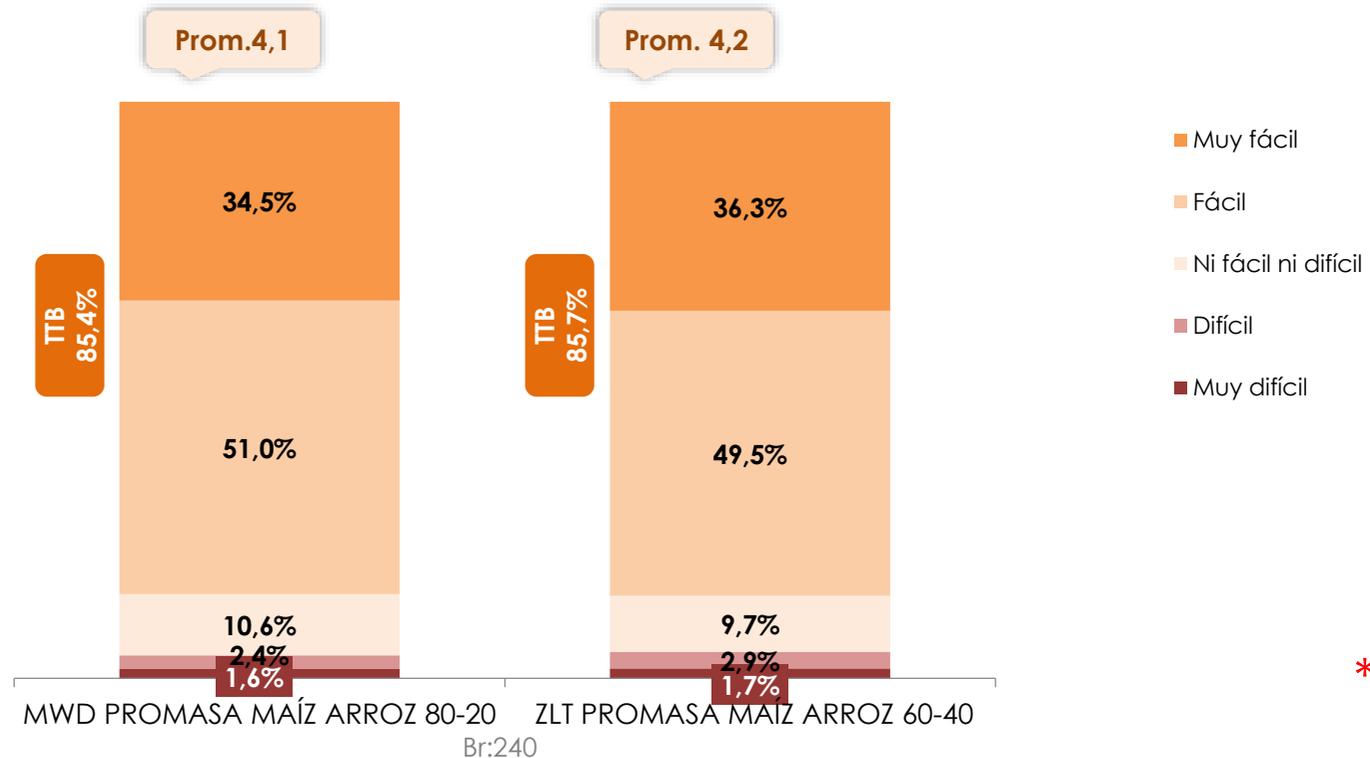
3

●●● **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

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 significativas cuando se evalúa el tiempo de amasado.

Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

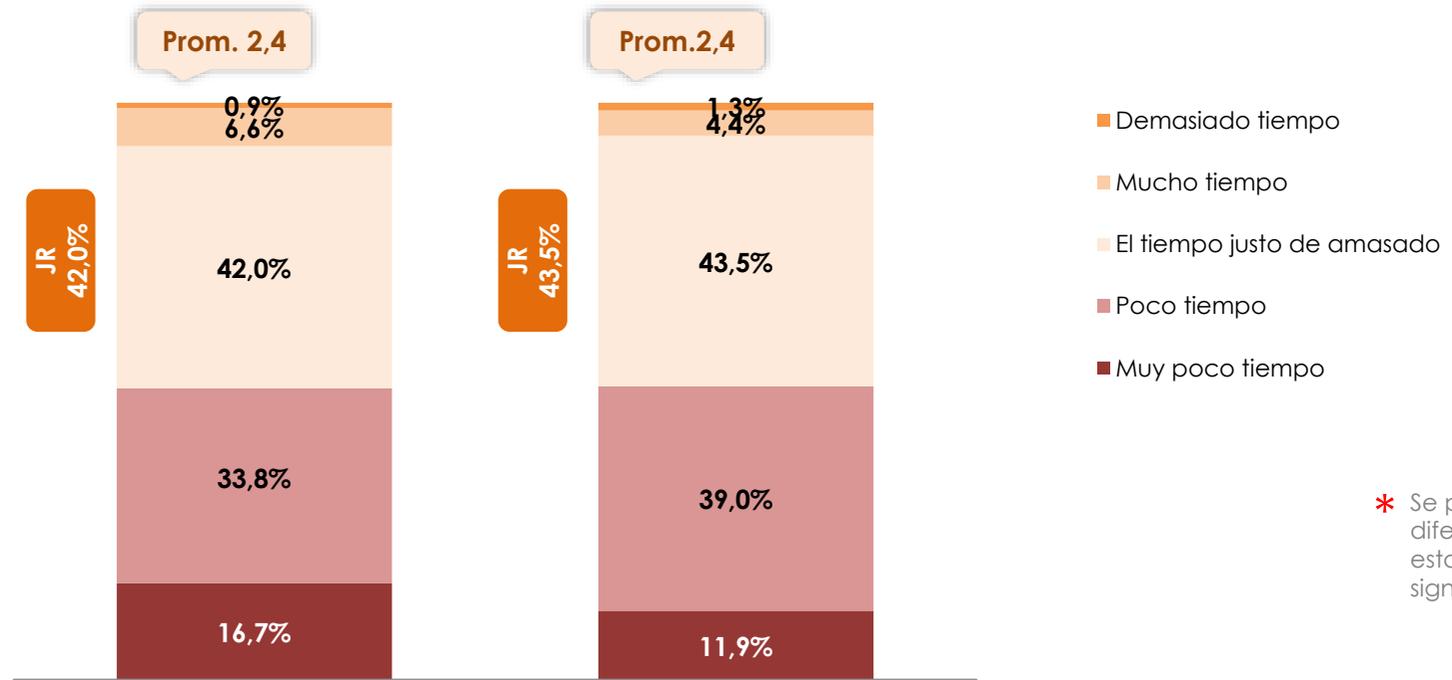
6

●●● Tiempo del amasado ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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



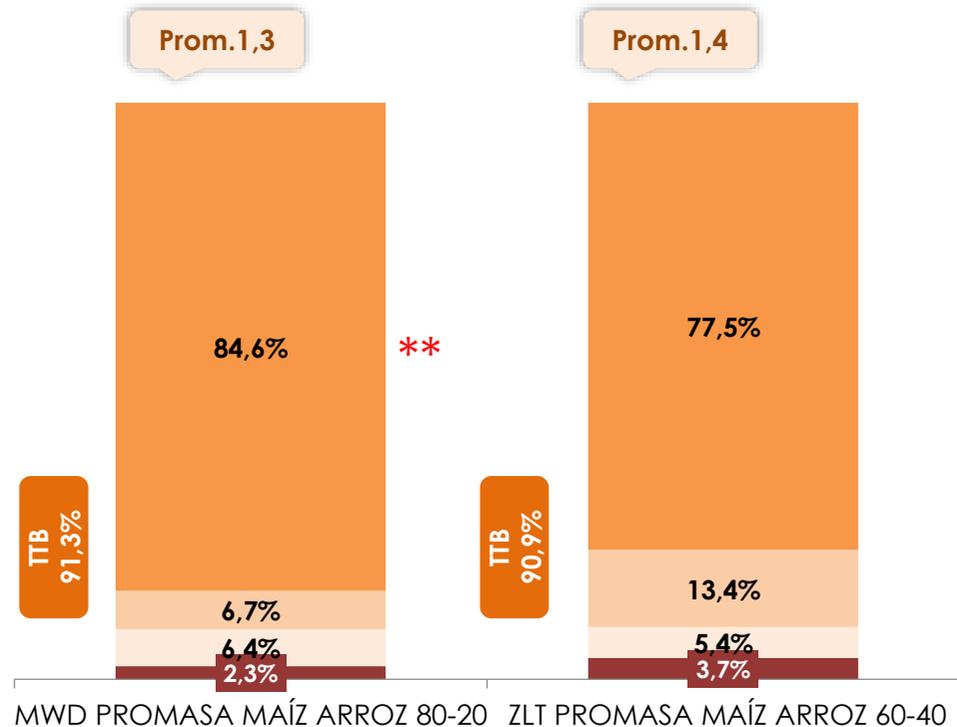
Se prefiere el prototipo de Promasa 80-20 cuando se evalúa la formación de grumos al amasar.

Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

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

⊗ 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

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.

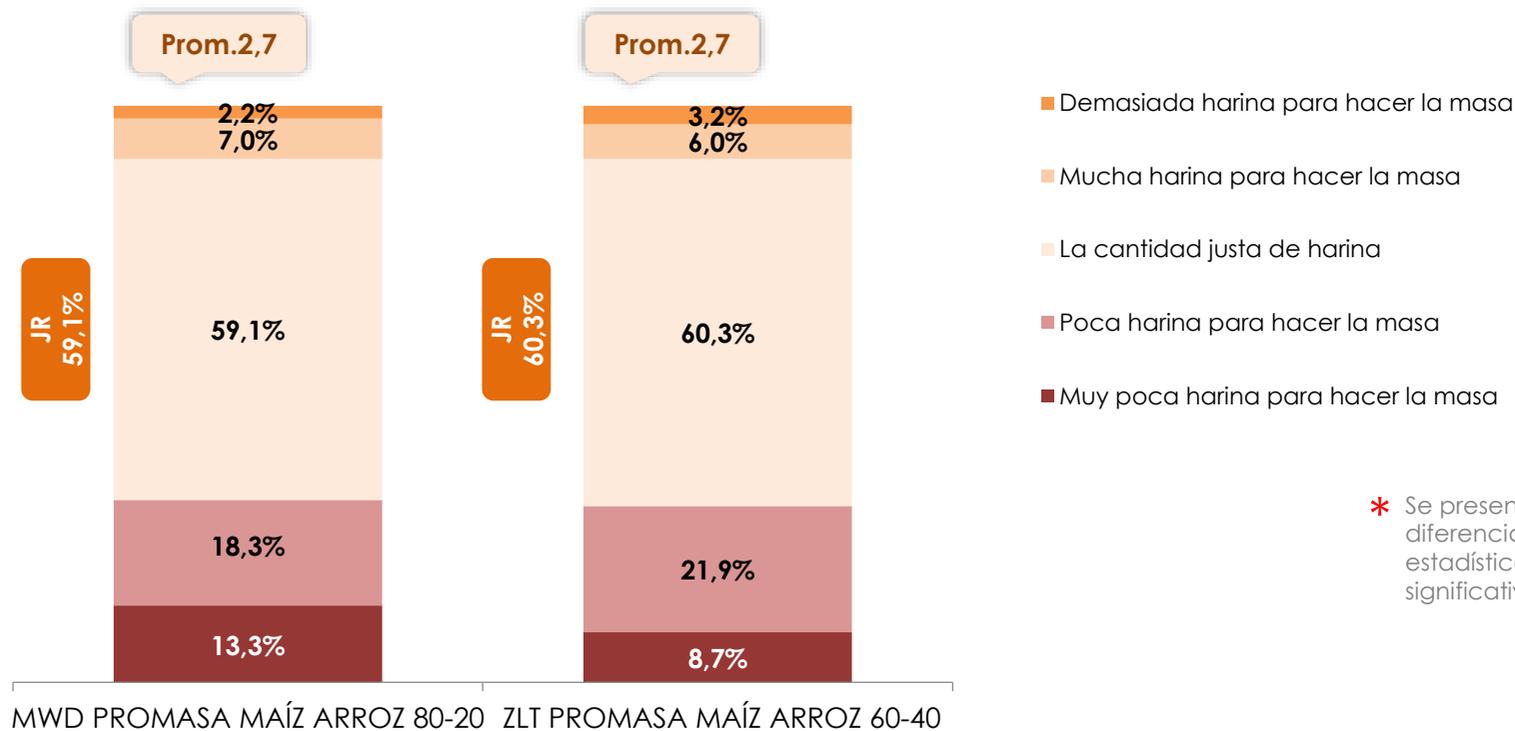
Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

4

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

(X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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.

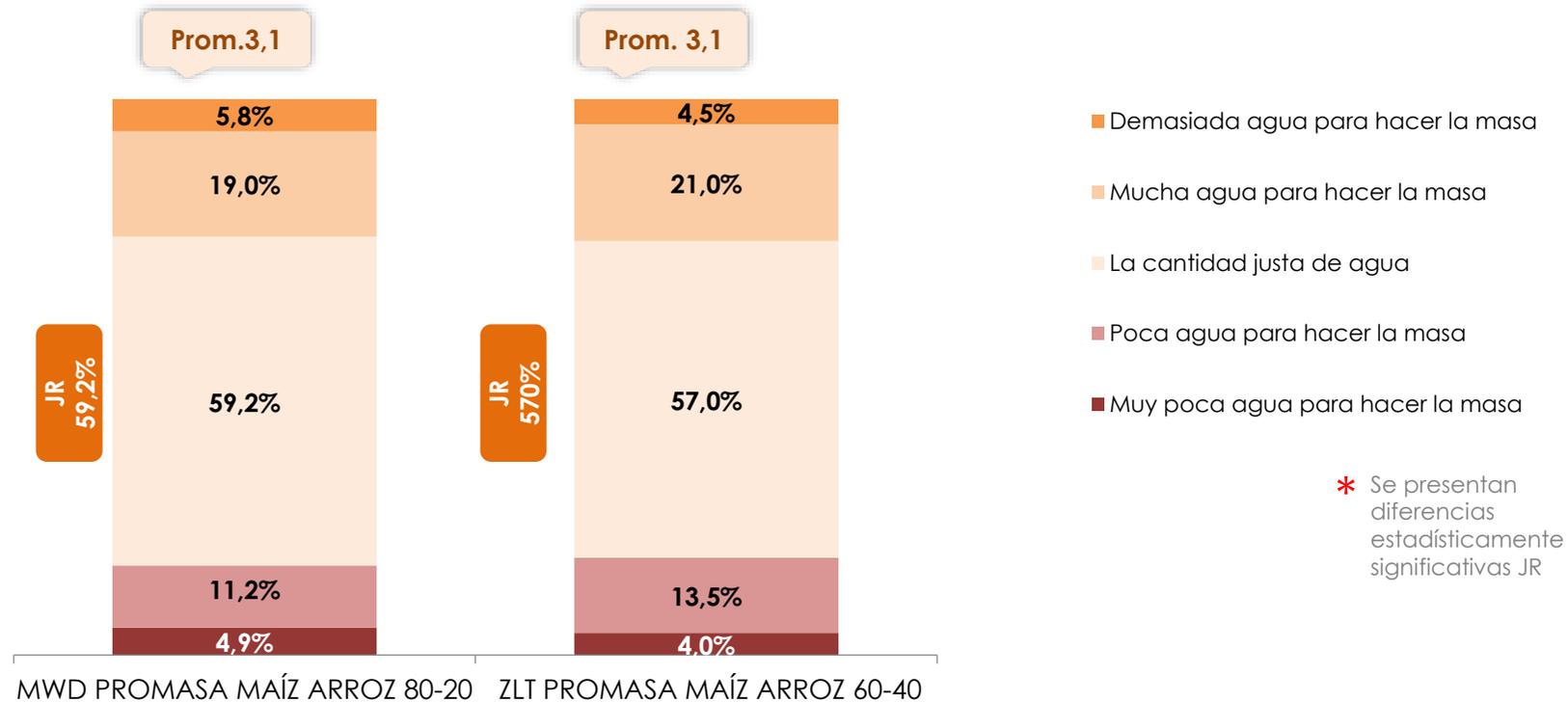
Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

5 ●●●

Cantidad de agua para hacer la masa

●●● (X) Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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

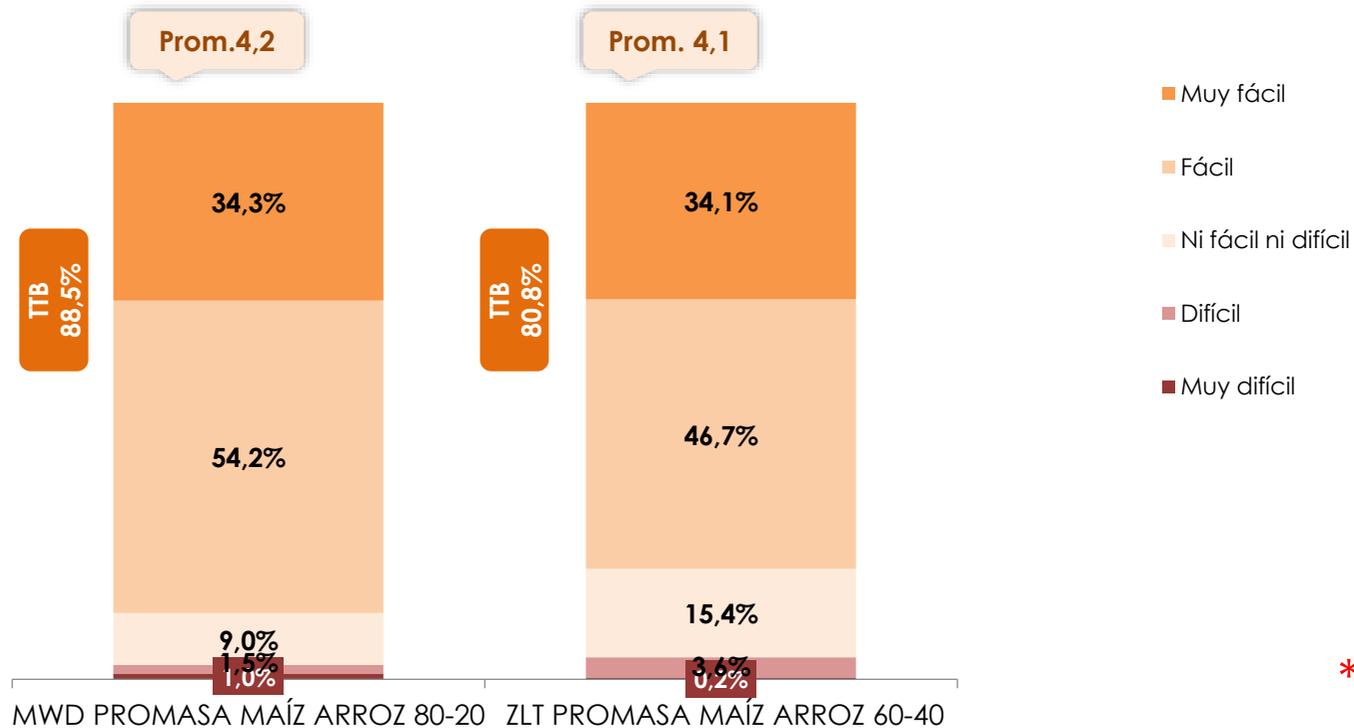
Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

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

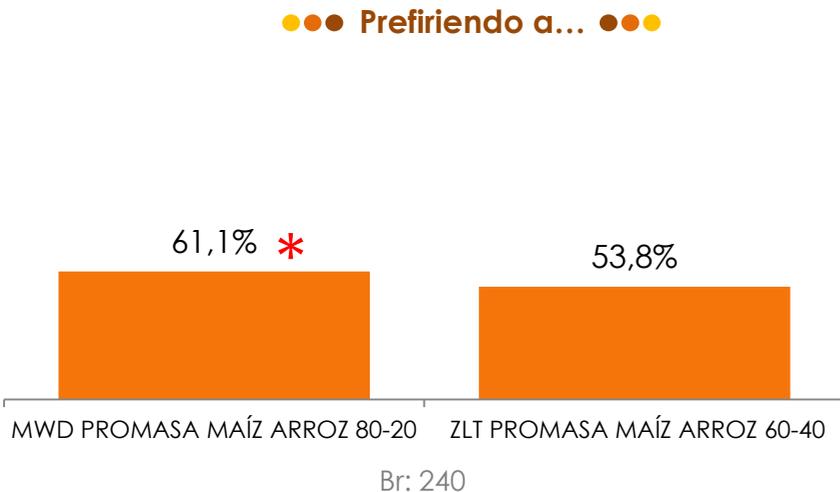
** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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



Finalmente, se prefiere el prototipo de Promasa 80-20 cuando se evalúa en general la etapa del amasado, por la suavidad y la facilidad de amasar.

Etapa 2
Amasado
Grupo 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

Top ↑

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
Es más suave	62,3%
Fácil de amasar	43,9%
No se forma grumos	12,0%
Mejor consistencia	11,4%
Es fácil mezclar los ingredientes	5,6%
Aroma a maíz	3,4%
Tiene pocos puntos negros	2,9%
Tiene buen sabor a maíz	1,2%
Es blanda	1,2%
Es delgada	1,0%
Fácil de preparar	1,0%
Es rendidora	0,9%
Es menos pegajosa	0,5%
El color blanco	0,4%
Es más gruesa	0,4%

Br:141

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
Es más suave	49,0%
Fácil de amasar	46,3%
Es fácil mezclar los ingredientes	9,3%
Mejor consistencia	7,6%
No se forma grumos	7,0%
Aroma a maíz	6,7%
Necesita poca agua	6,3%
Fácil de preparar	3,0%
Por el color amarillo	2,5%
Tiene buen sabor a maíz	1,7%
Se necesita menos harina	1,6%
Es delgada	1,4%
El color agradable	0,7%
El color blanco	0,6%
Es blanda	0,6%

Br: 99

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 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

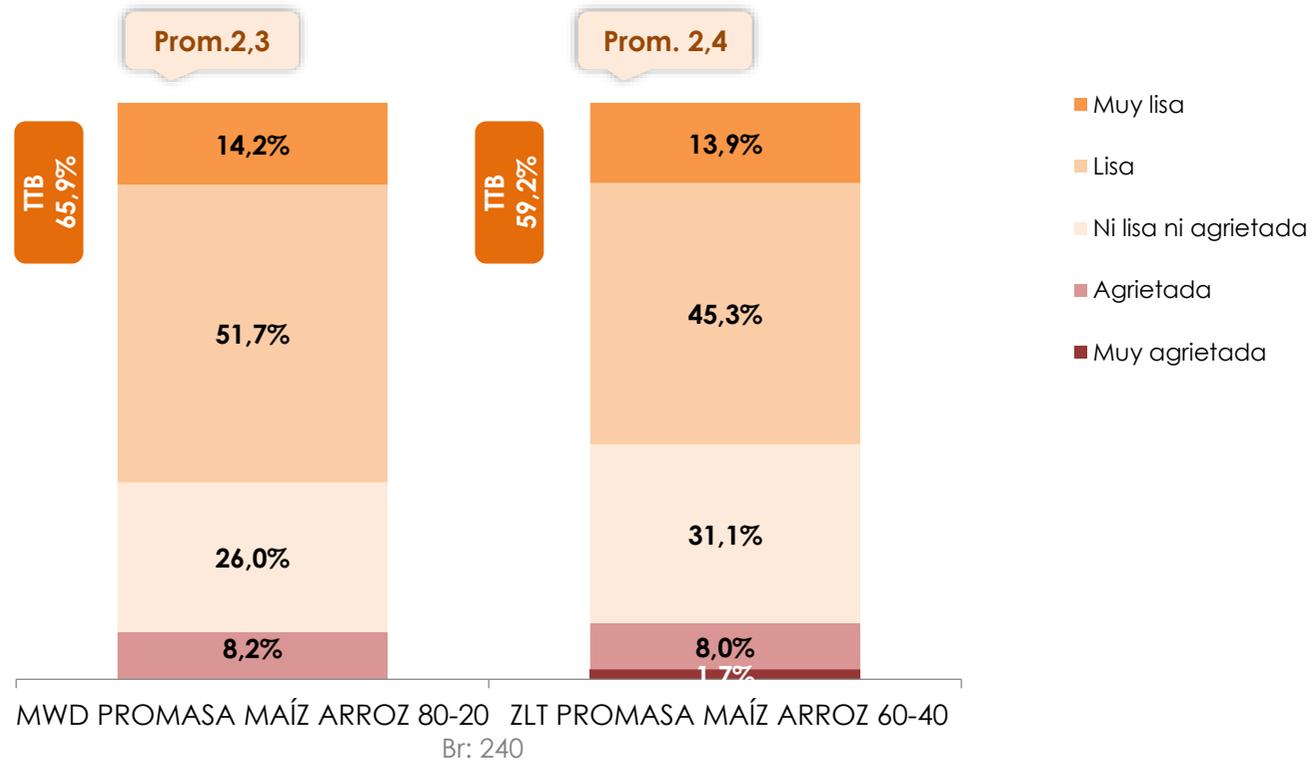
5

●●● Apariencia en general ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Lisa | Muy Lisa



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)

10



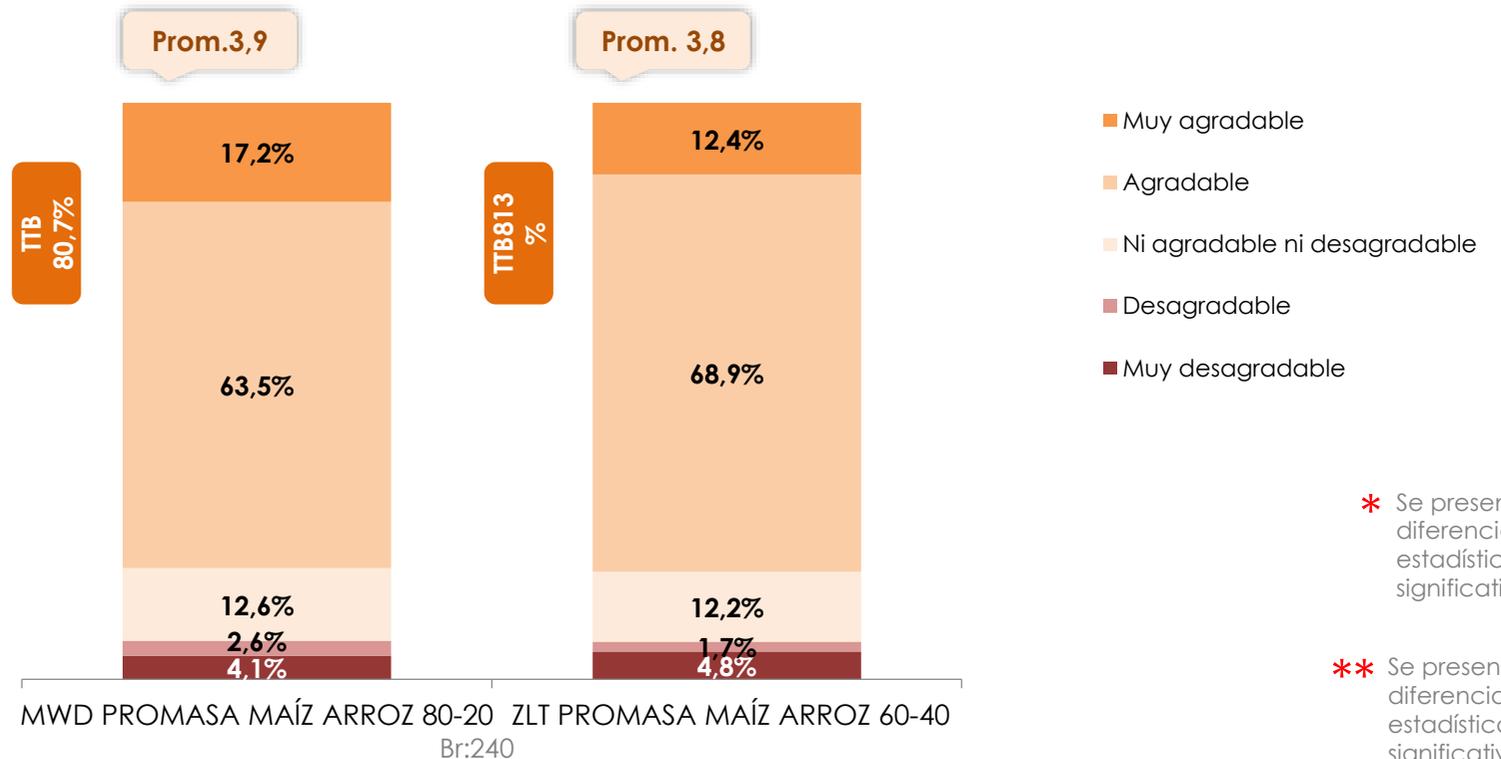
Agrado color



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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 significativa cuando se evalúa la intensidad del color.

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

11

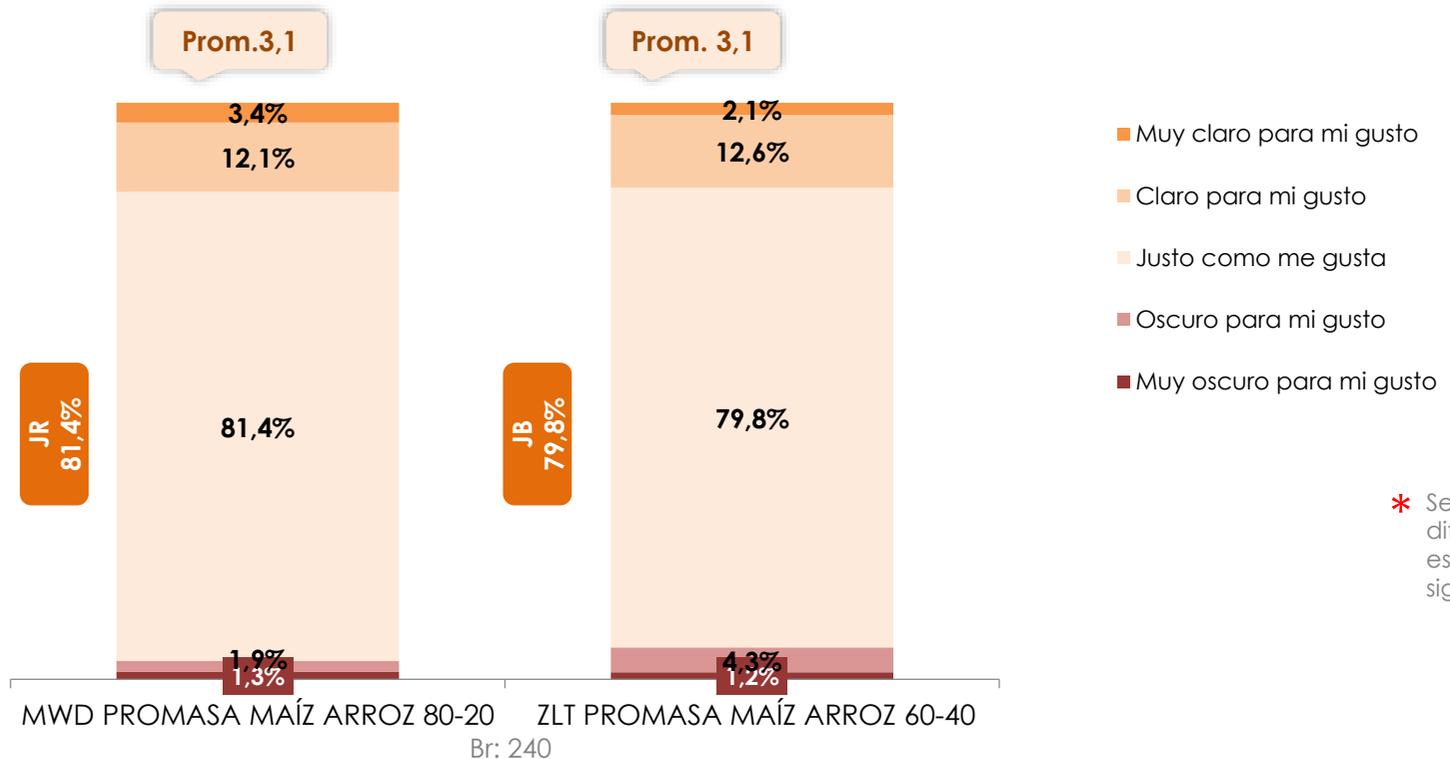


Intensidad del color



Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

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 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)

7



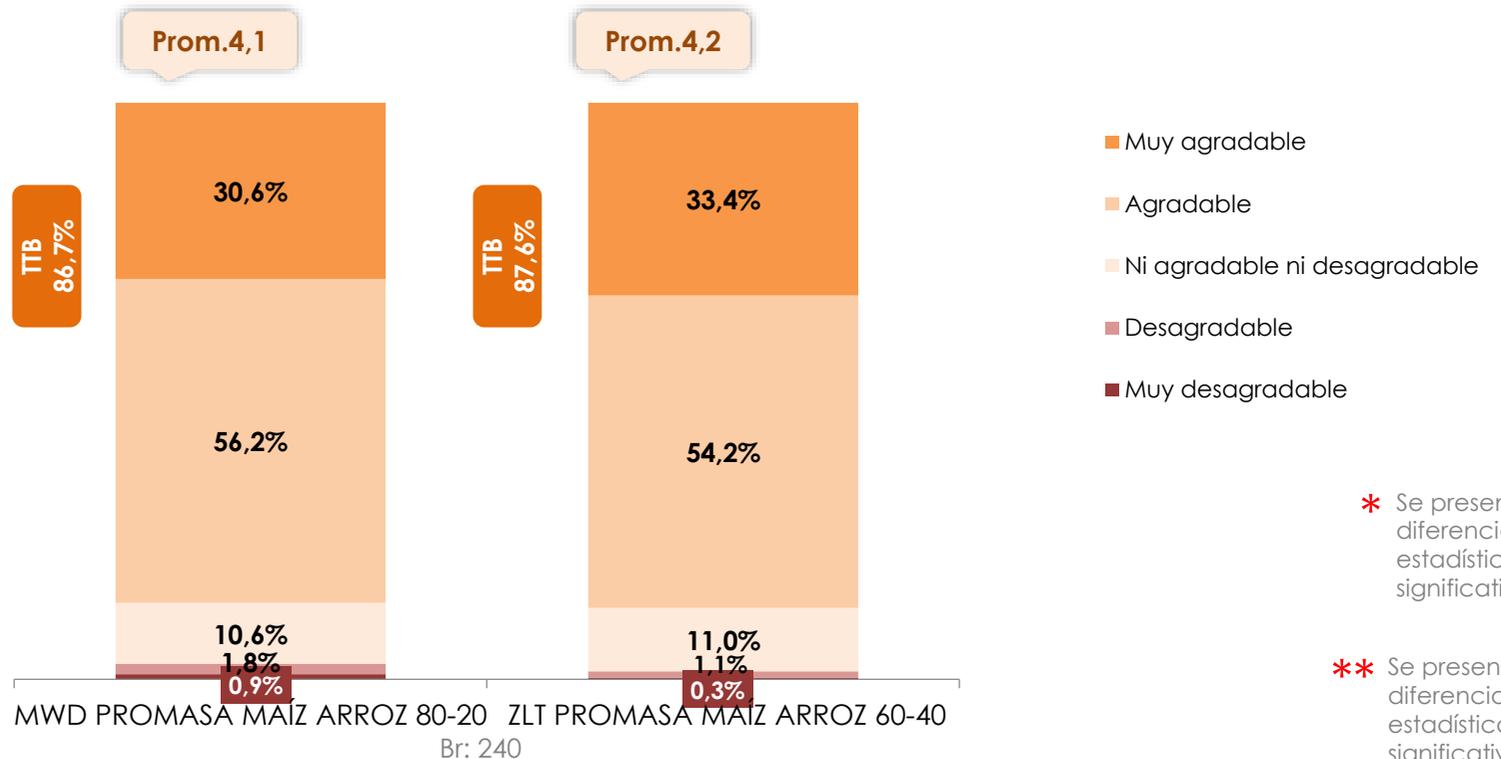
Agrado del Olor



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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



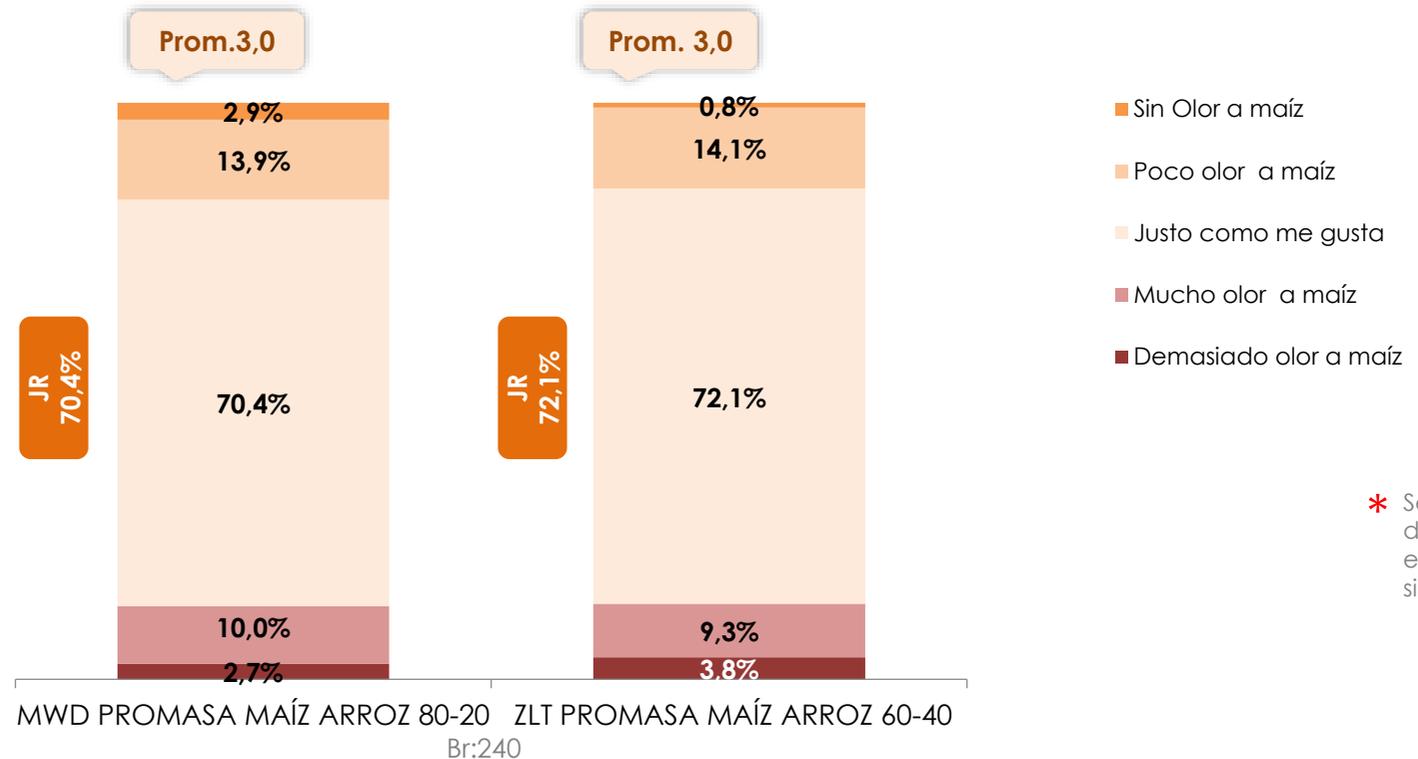
No se presentan diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz.

Etapa 3
 La masa de harina
 Grupo 2: (Barranquilla y
 Bucaramanga usuarias de HPM)

⑨ ●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

ⓧ Ranking
 (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

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 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)

3



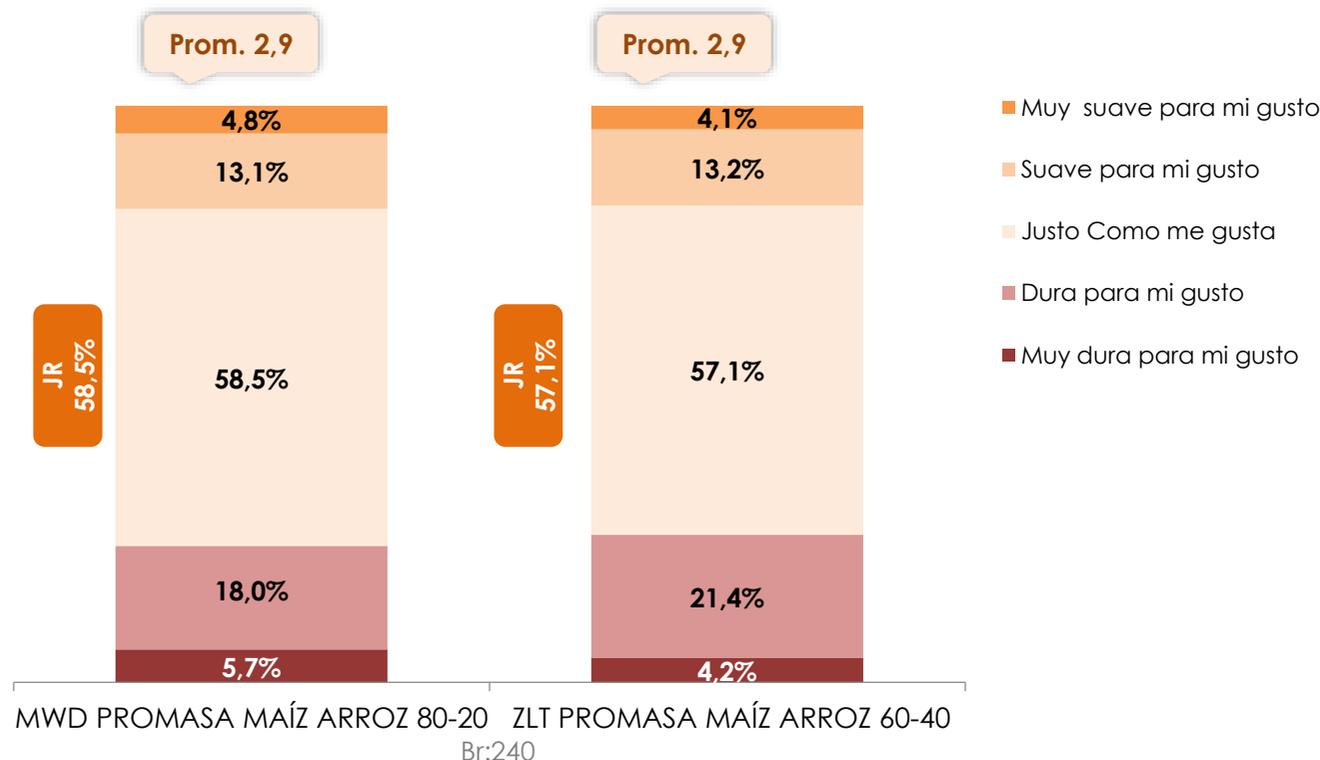
Suavidad



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

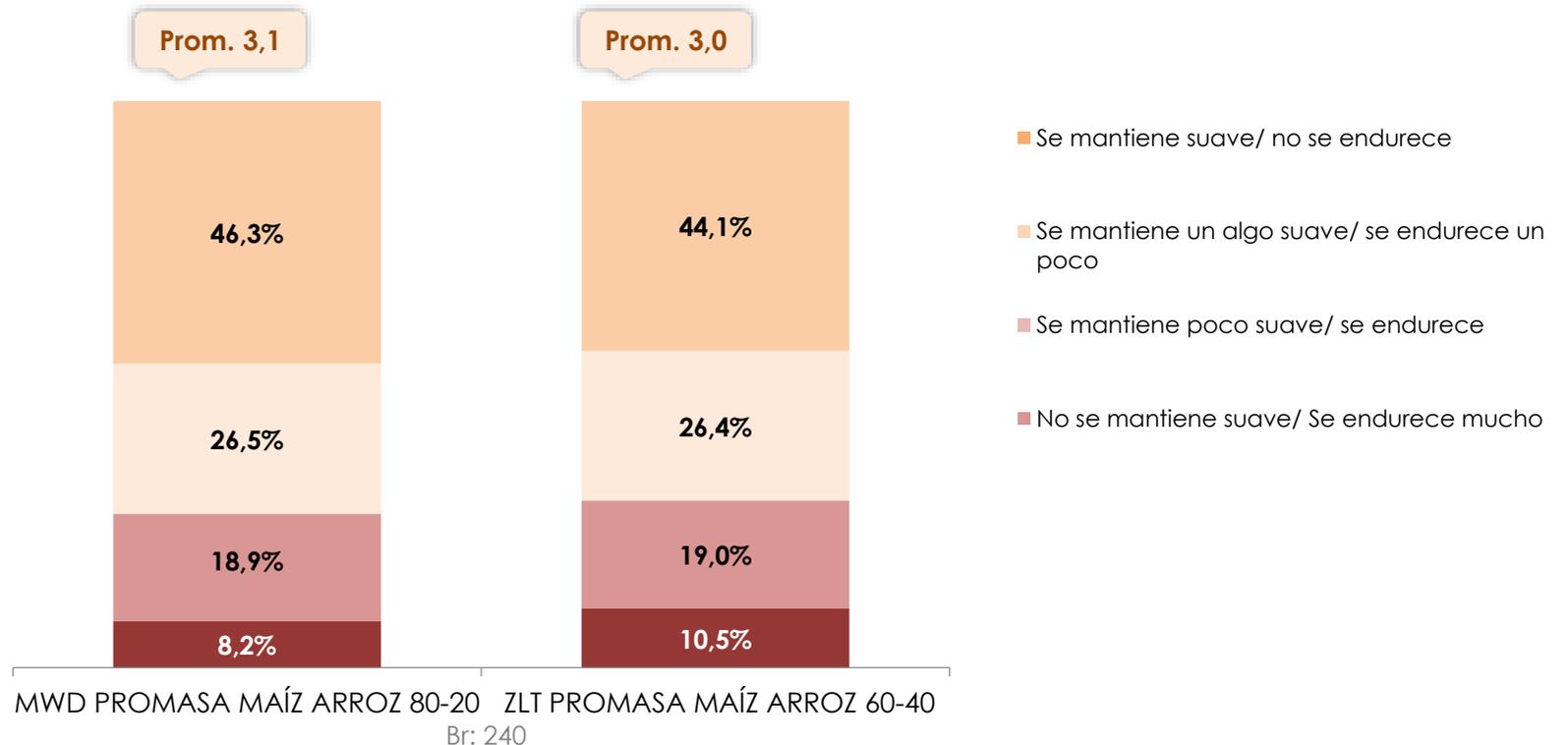
P41/P74. En una escala que va desde Muy dura para mi gusto hasta Muy suave para mi gusto, evalúe la muestra de LA MASA que observó en cuanto a su SUAVIDAD



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

Etapa 3
La masa de harina
Grupo 2: (Barranquilla y
Bucaramanga usuarias de HPM)

① ●●● Capacidad de mantenerse suave ●●● (X) Ranking (en rojo los top)



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,

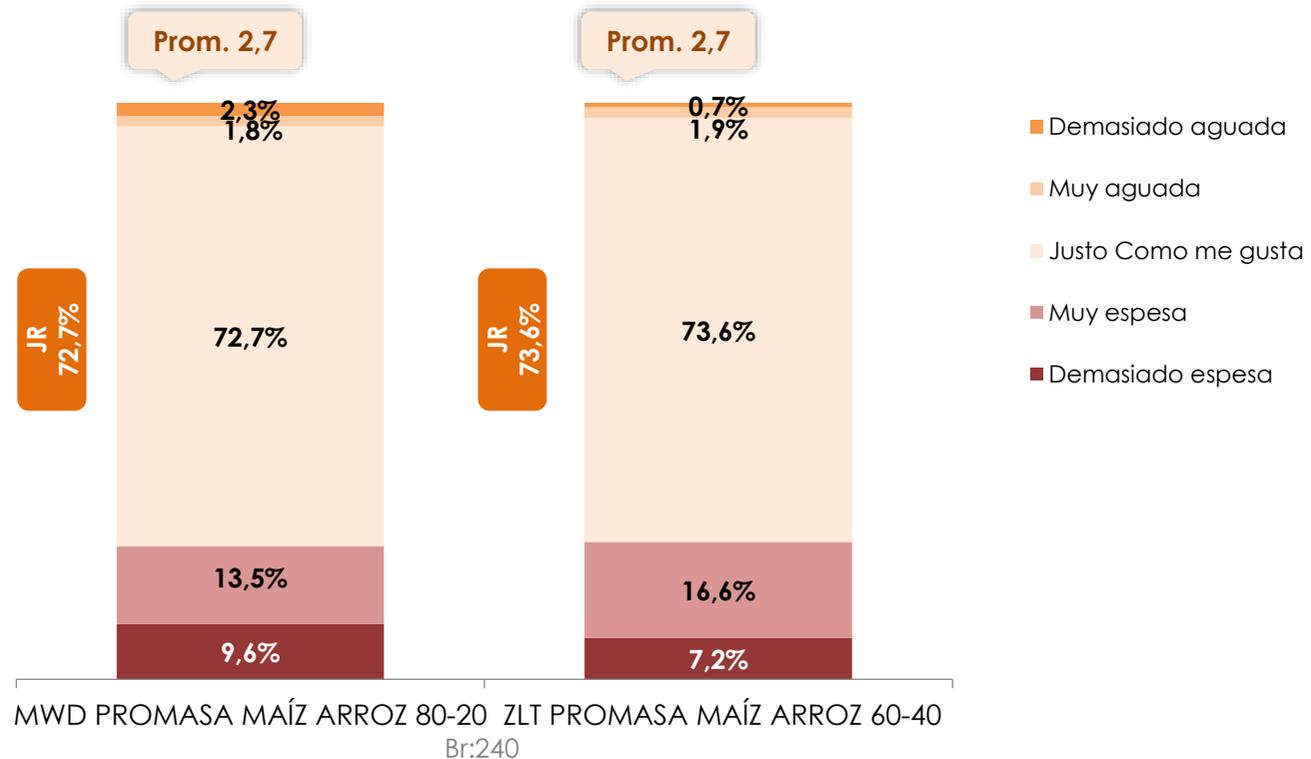
Etapa 3
 La masa de harina
 Grupo 2: (Barranquilla y
 Bucaramanga usuarias de HPM)

④ ●●●

Consistencia

●●● (X) Ranking
 (en rojo los top)

JR: Just right



* 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



No se presentan diferencias significativas cuando se evalúa el rendimiento de la masa.

Etapa 3
La masa de harina
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

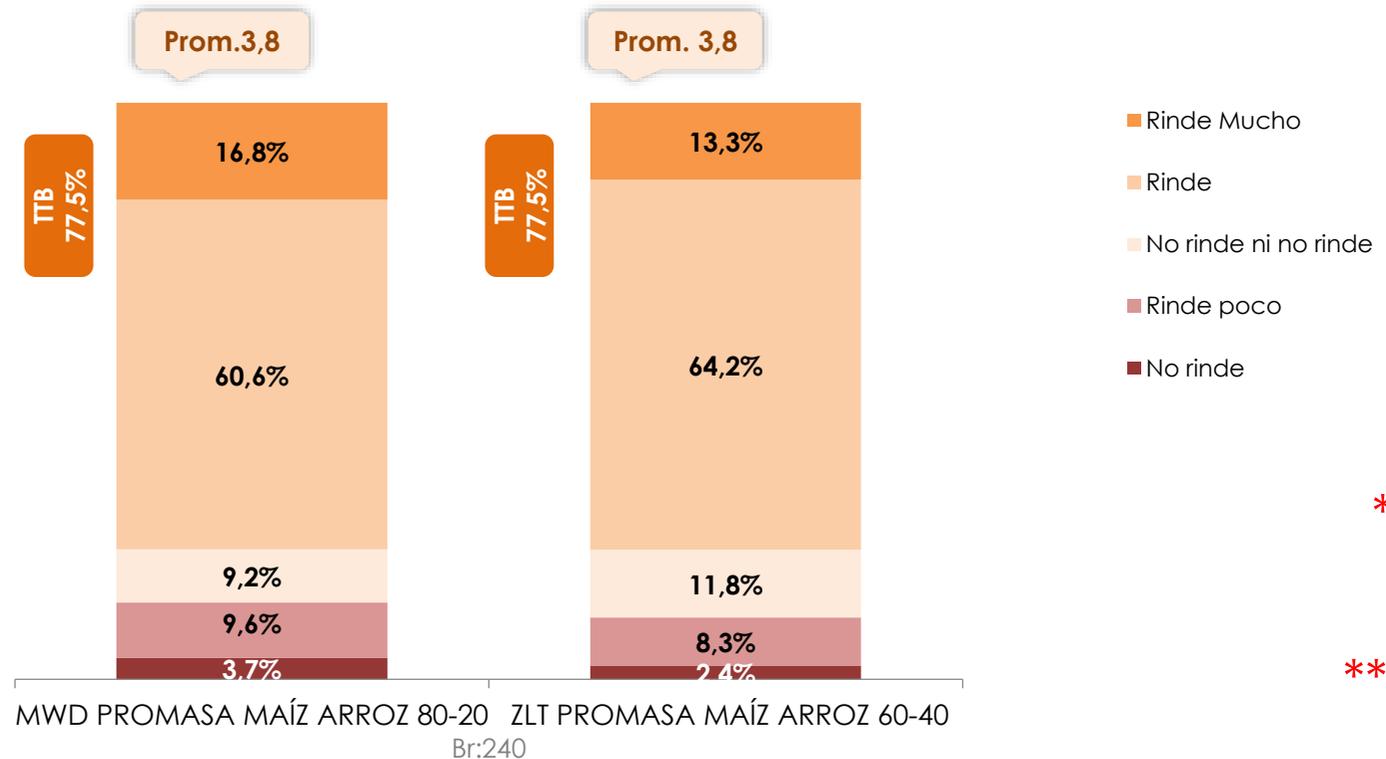
6

●●● 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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa el sabor de la masa.

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (Barranquilla y

Bucaramanga usuarias de HPM)

2



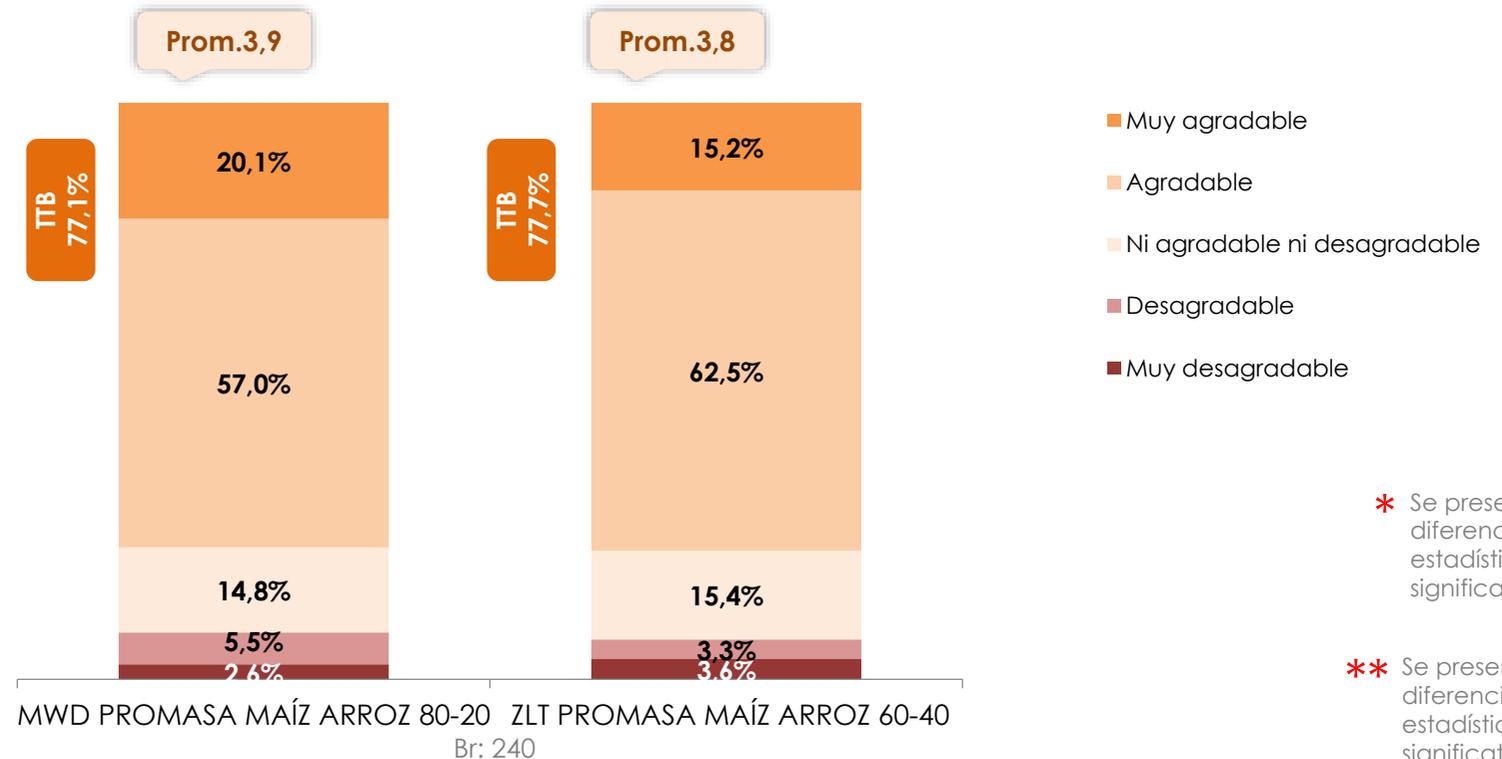
Sabor de la masa



X

Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

** Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa el sabor a maíz de la masa.

Etapa 3
La masa de harina
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

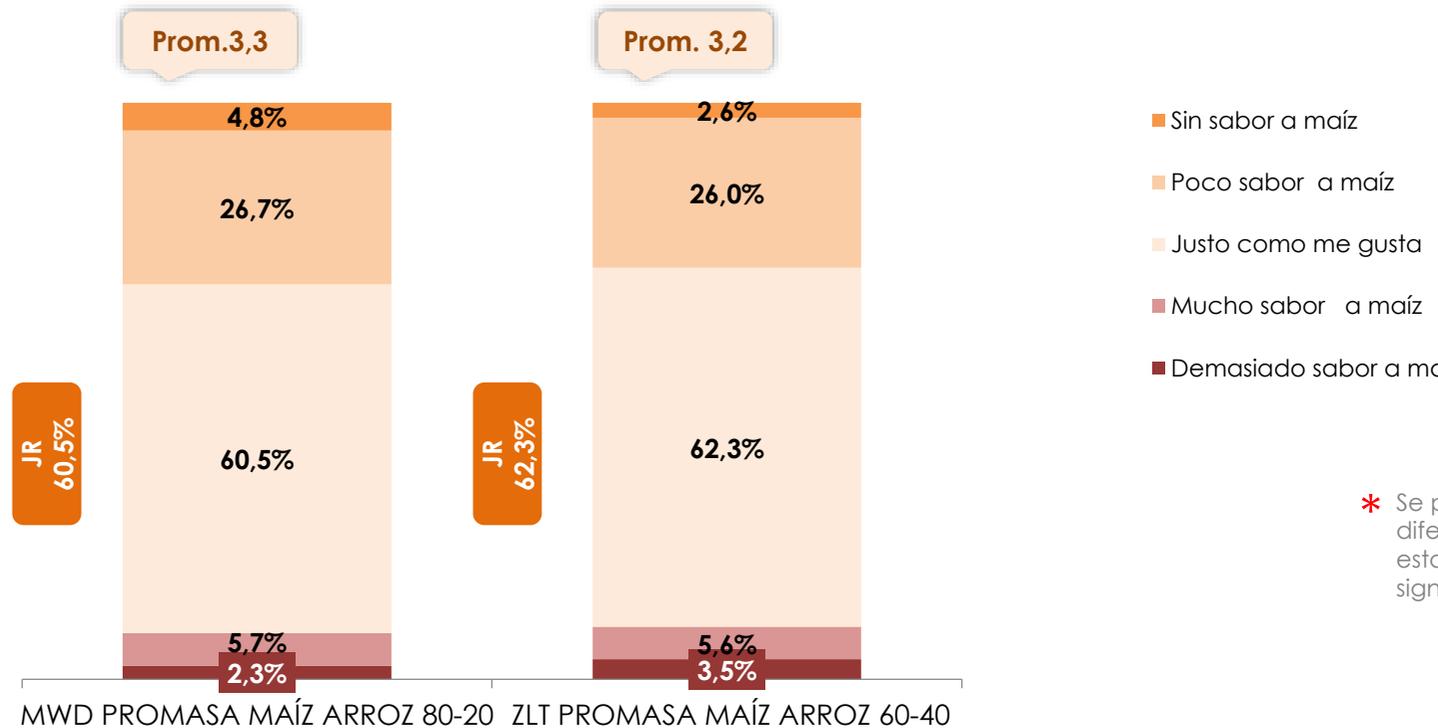
8

●●● Sabor a maíz de la masa ●●●

X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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

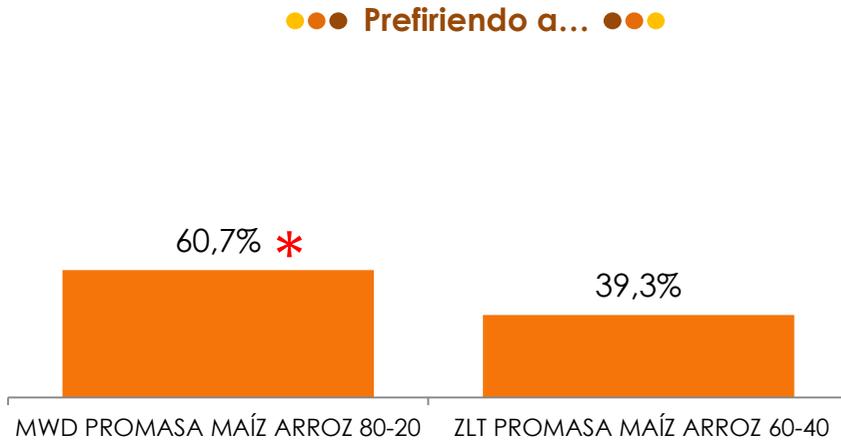


Se prefiere el prototipo de Promasa 80-20 cuando se evalúa la masa, por la textura suave y el sabor a maíz.

Etapa 3

La masa de harina

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)



Br: 240

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

	MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40		
Top	La textura es suave	67,0%	La textura es suave	59,0%
	Sabor a maíz	34,3%	Sabor a maíz	41,8%
	Fácil de amasar	17,8%	Sabor agradable	8,3%
	Mejor consistencia	8,0%	Fácil de amasar	8,2%
	No se forma grumos	6,3%	Mejor consistencia	7,8%
	Sabor agradable	4,4%	No se forma grumos	6,9%
	El aroma a maíz	3,3%	El aroma a maíz	5,6%
	El color amarillo	2,5%	Pocos puntos negros	3,7%
	Pocos puntos negros	2,4%	El color amarillo	2,9%
	Es fácil de preparar	1,7%	Es rendidora	2,2%
	No se endurece	1,4%	Se mezcla bien con los ingredientes	1,7%
	No se forman grietas	1,0%	El aroma es agradable	1,4%
	Se ve natural	0,9%	Es fácil de preparar	1,4%
	Es rendidora	0,8%	No es tan blanda	1,2%
	El color blanco	0,7%	El sabor a mantequilla	0,5%

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)



No se evidencian diferencias significativas cuando se evalúa la facilidad para moldear la arepa.

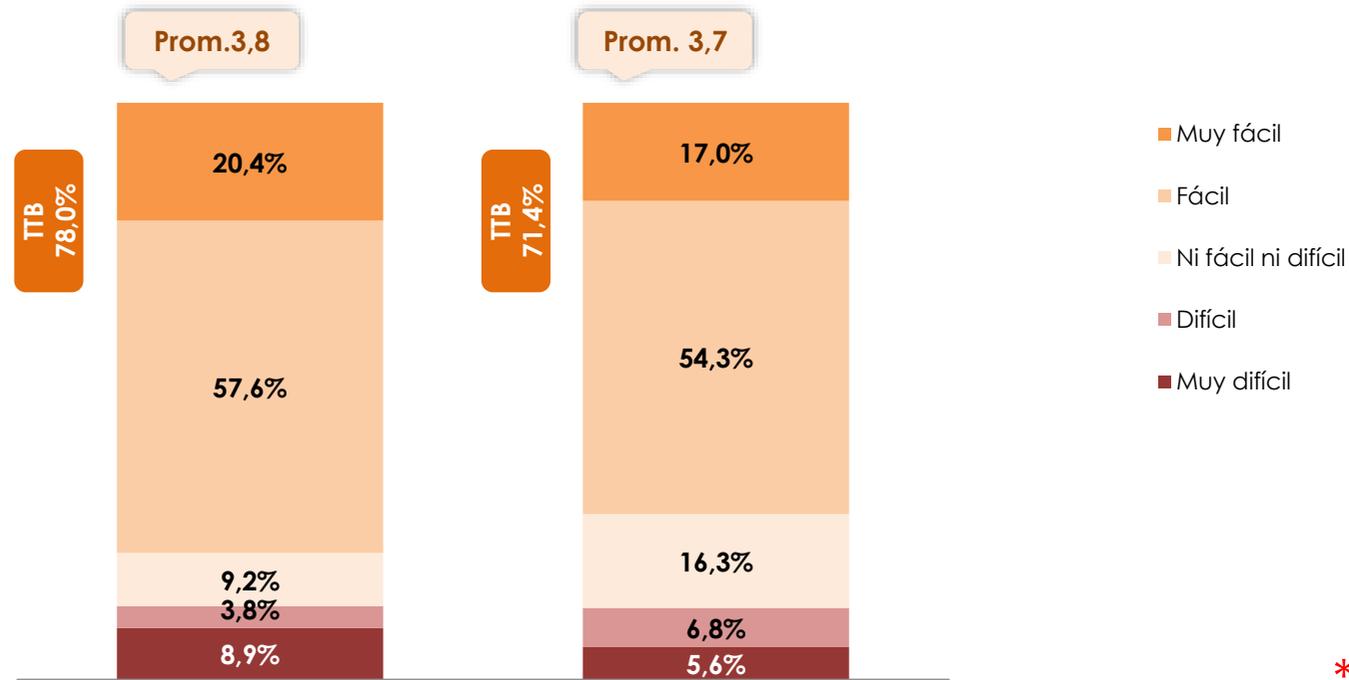
Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

1

●●● Facilidad para moldear la arepa ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Fácil | Muy fácil



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40
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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa el tiempo de cocción de la arepa.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

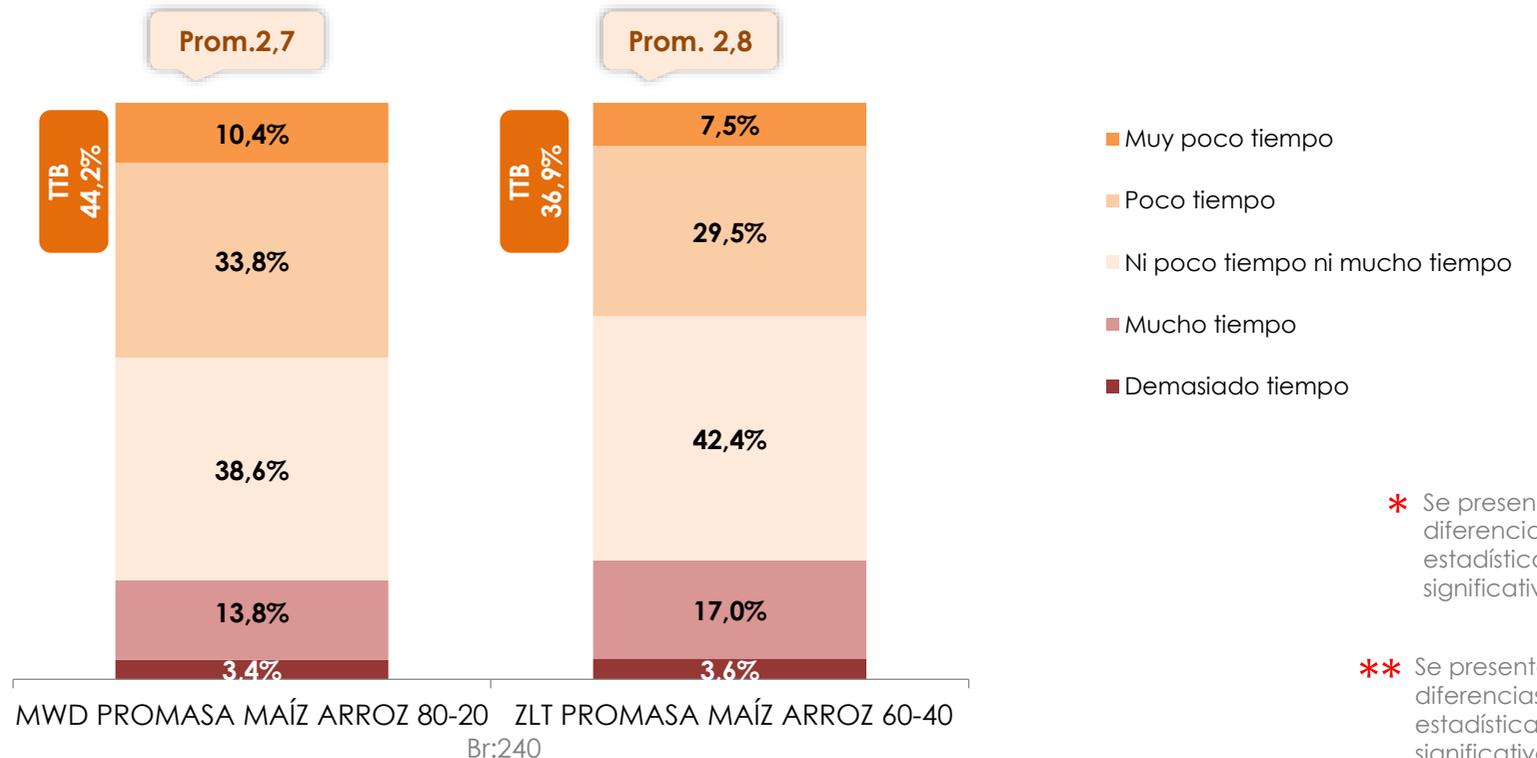
5

●●● Tiempo de cocción de la arepa ●●●



Ranking
(en rojo los top)

TTB:
Poco tiempo | Muy poco 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



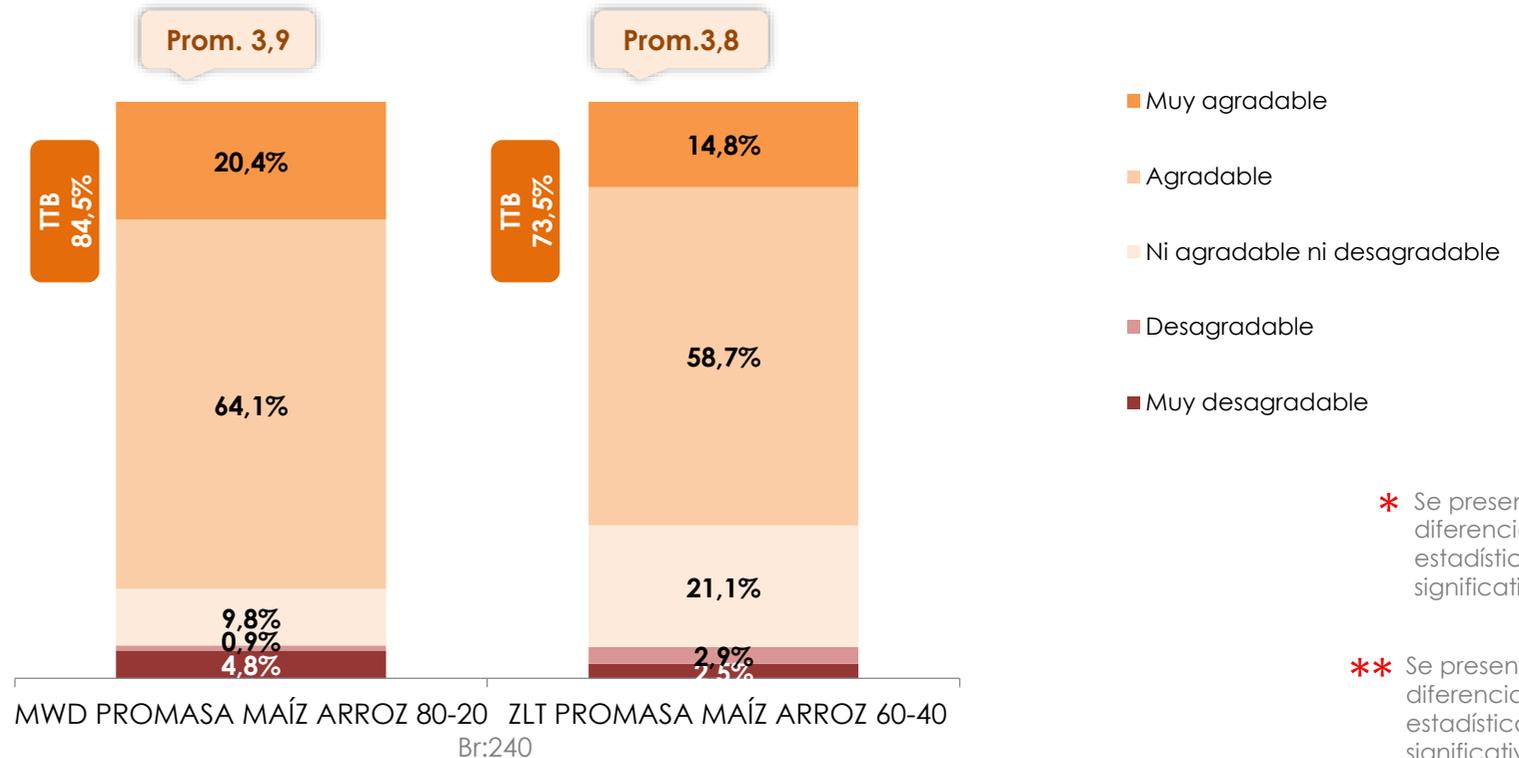
No se presentan diferencias significativas cuando se evalúa la apariencia de la arepa.

Etapas 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

⑥ ●●● Apariencia de la arepa ●●●

⊗ Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



* 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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa el color de la arepa cocida.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

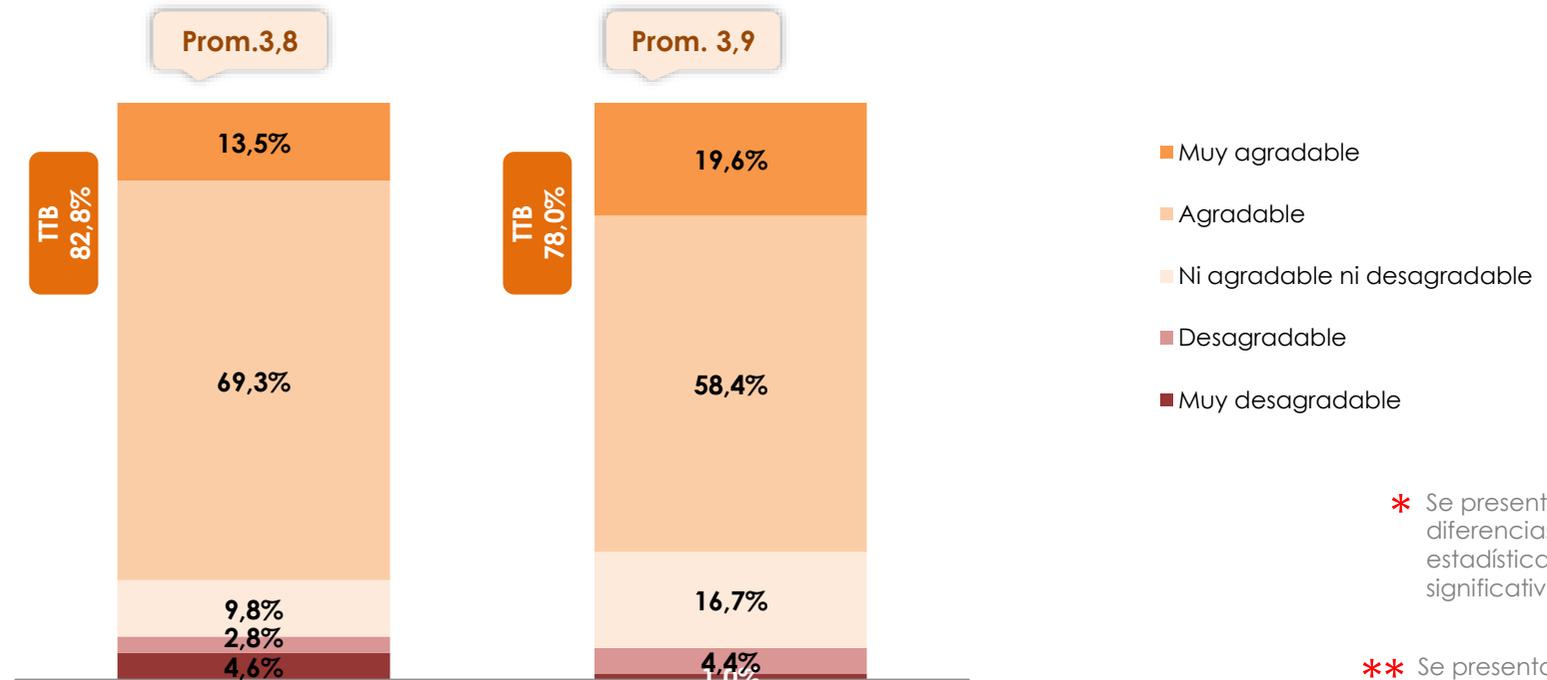
10

●●● 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

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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa la presencia de puntos negros.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 2: (Barranquilla y

Bucaramanga usuarias de HPM)

12

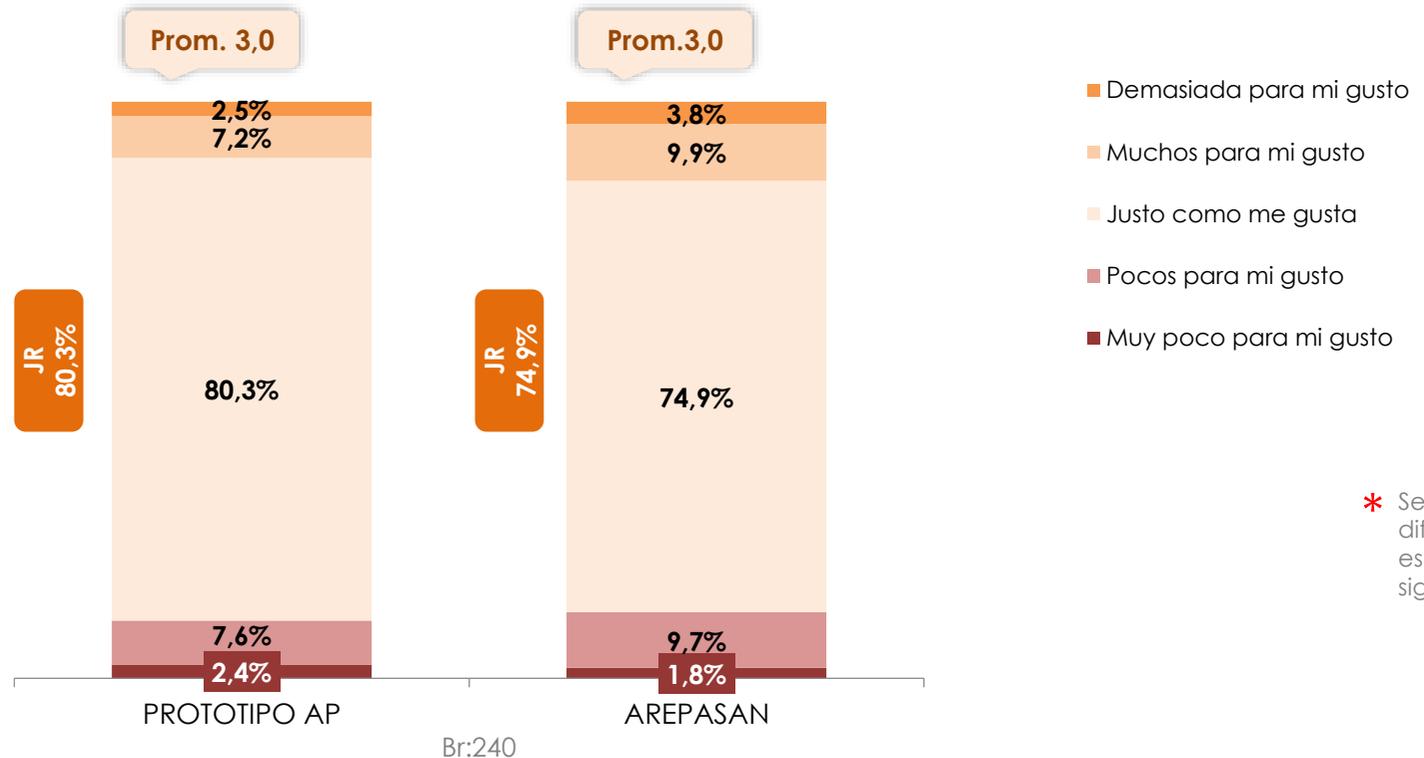


Presencia de puntos negros en la arepa



Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* 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



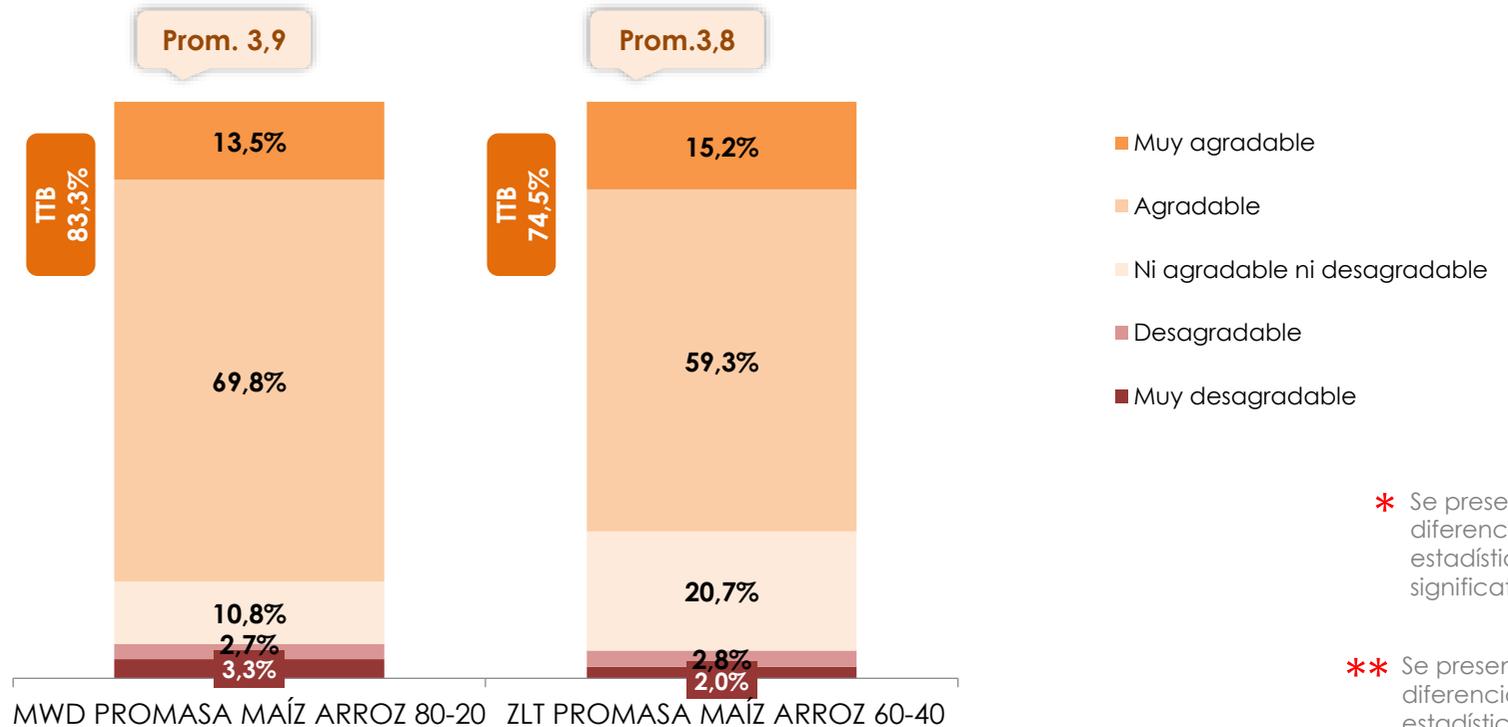
No se presentan diferencias significativas cuando se evalúan las marcas de tostado/asado.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

11 ●●● 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

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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa el olor de la arepa cocida.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

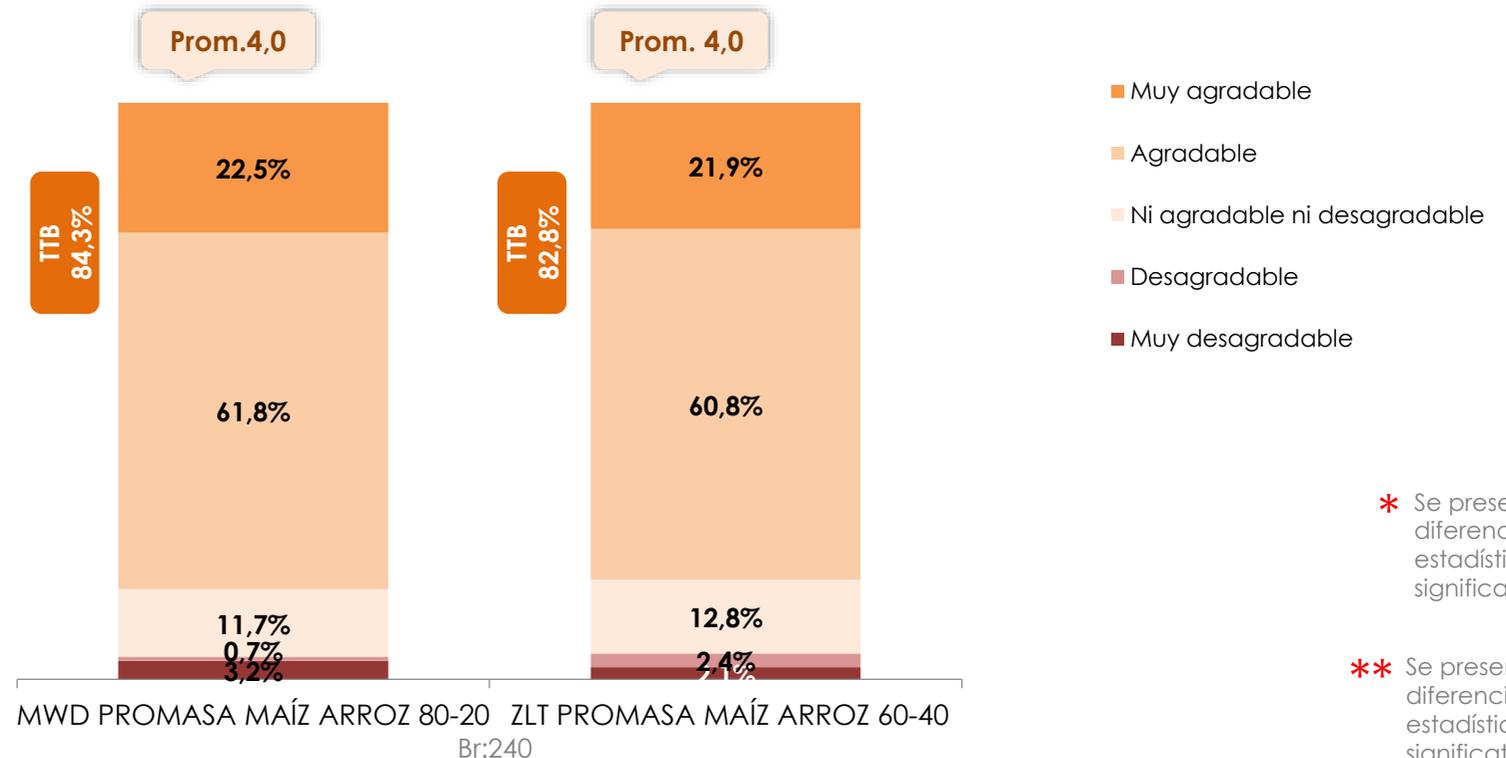
9

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

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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa la intensidad del olor a maíz de la arepa cocida.

Etapas 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

7 ●●●

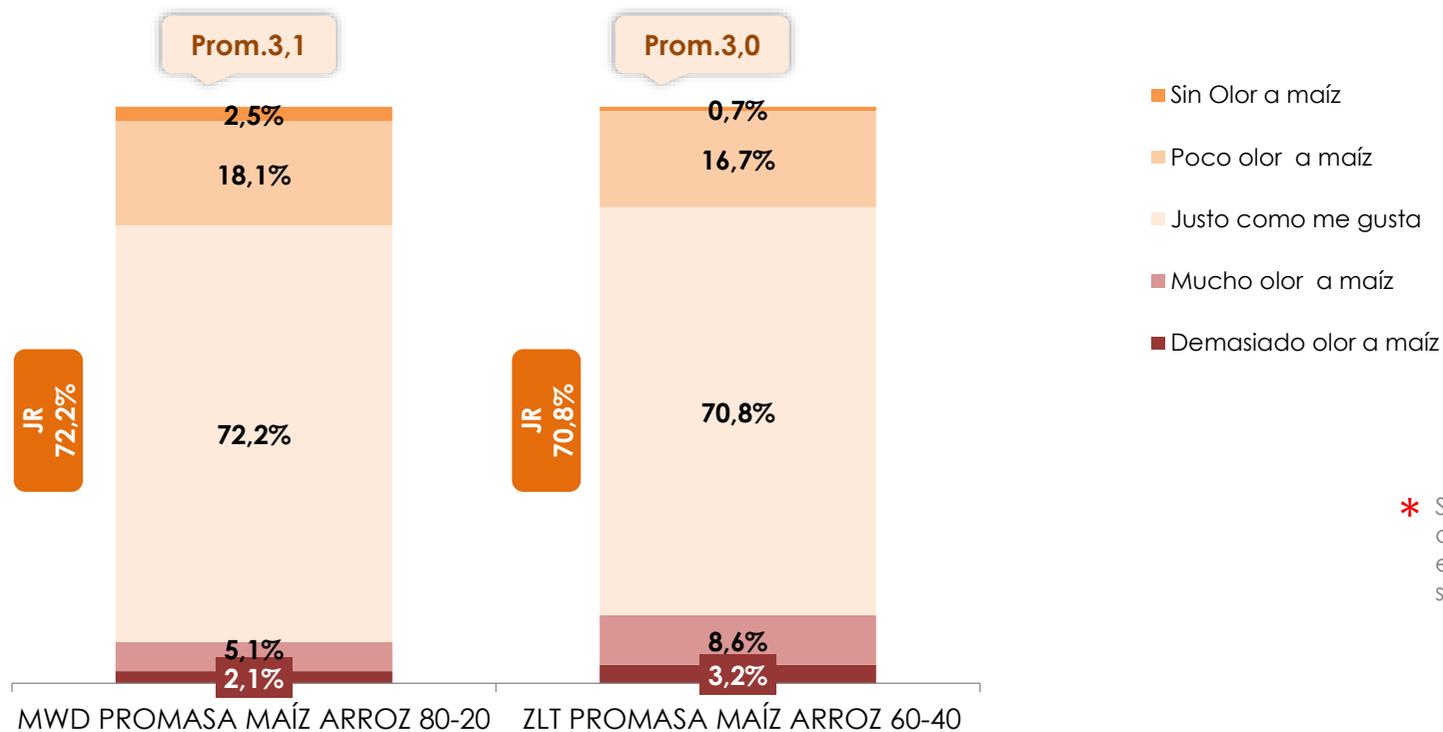
Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida

●●●

X

Ranking (en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40

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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa la suavidad de la arepa cocida

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

②



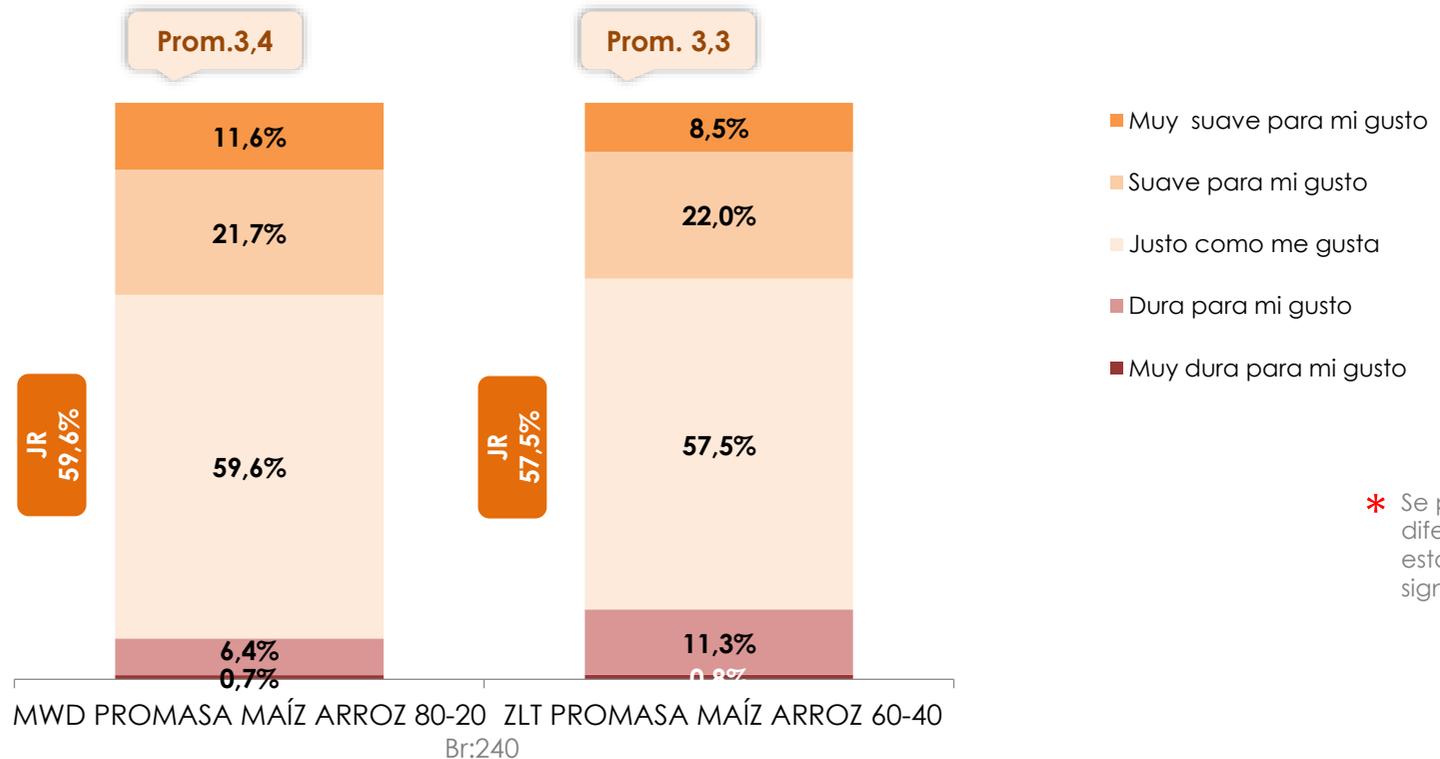
Suavidad de la arepa cocida



X

Ranking
(en rojo los top)

JR: Just right



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

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 presentan diferencias significativas cuando se evalúa la consistencia de la masa de la arepa cocida.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

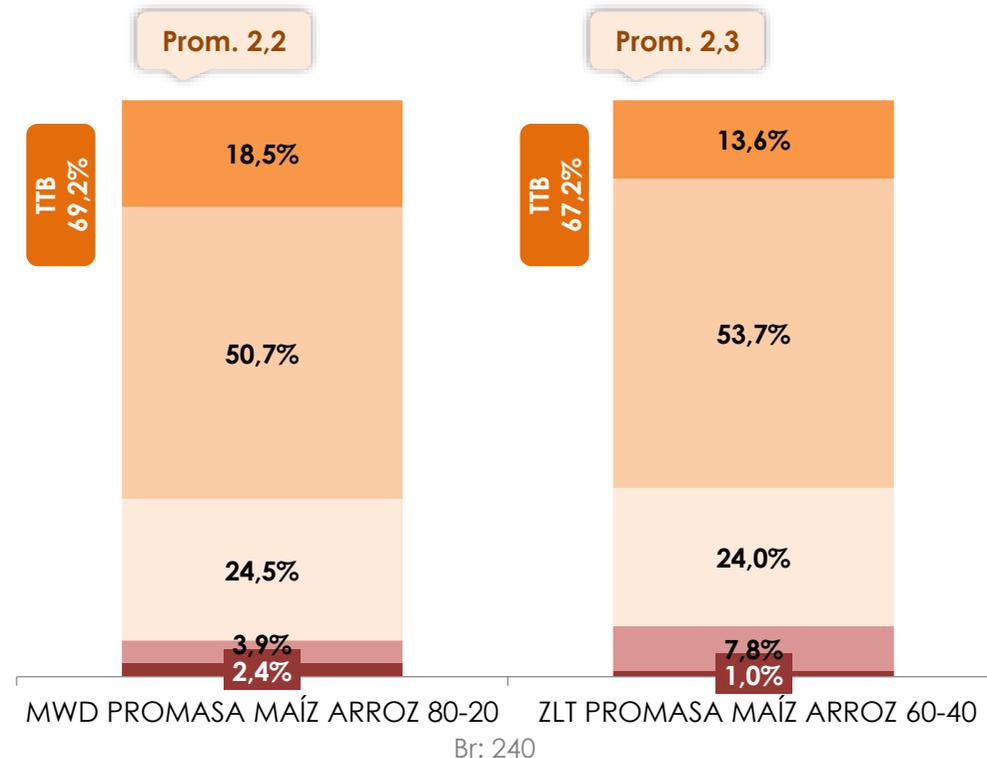
3

●●● 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



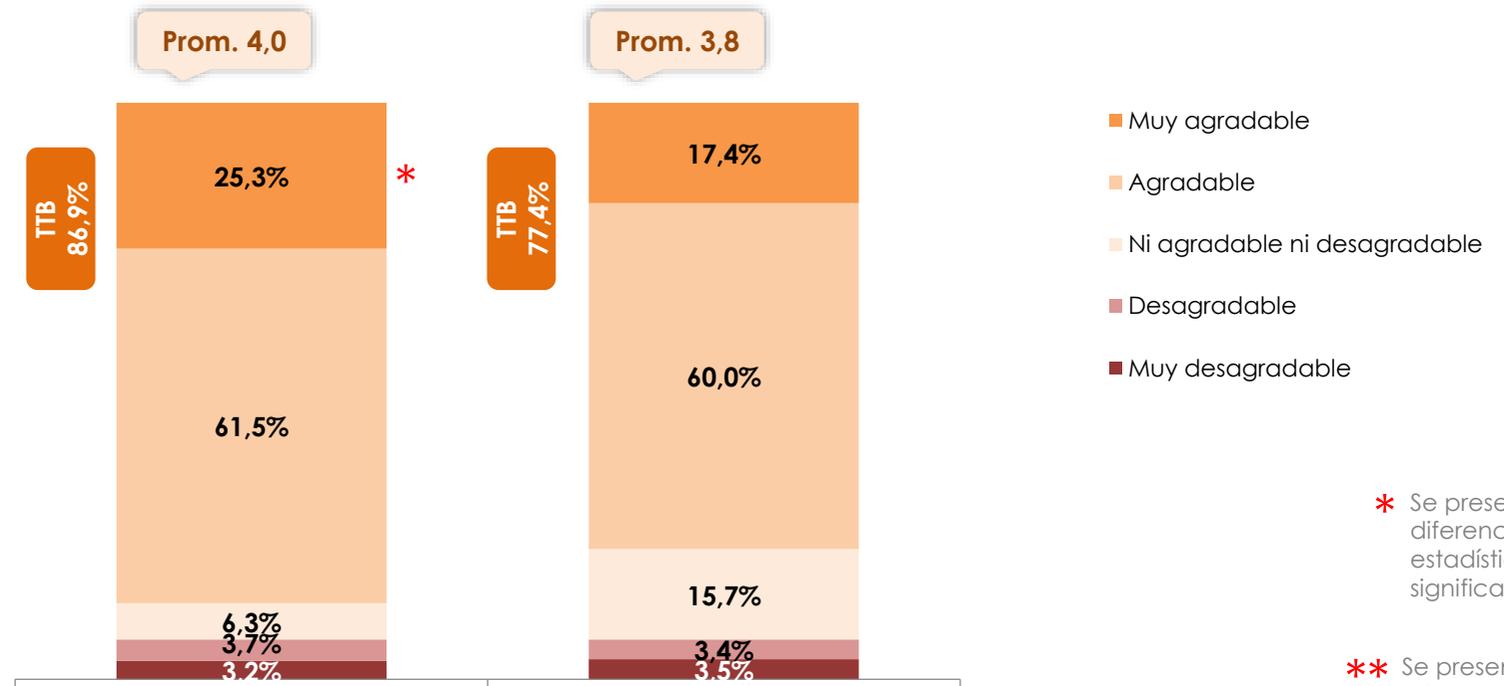
Se prefiere el prototipo de Promasa 80-20 cuando se evalúa el sabor de la arepa cocida.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

4 ●●● Sabor de la arepa cocida ●●●

X Ranking (en rojo los top)

TTB:
Agradable | Muy agradable



MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20 ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40
 Br: 240

* 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 del sabor a maíz de la arepa cocida.

Etapa 4
Producto final (Arepa)
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

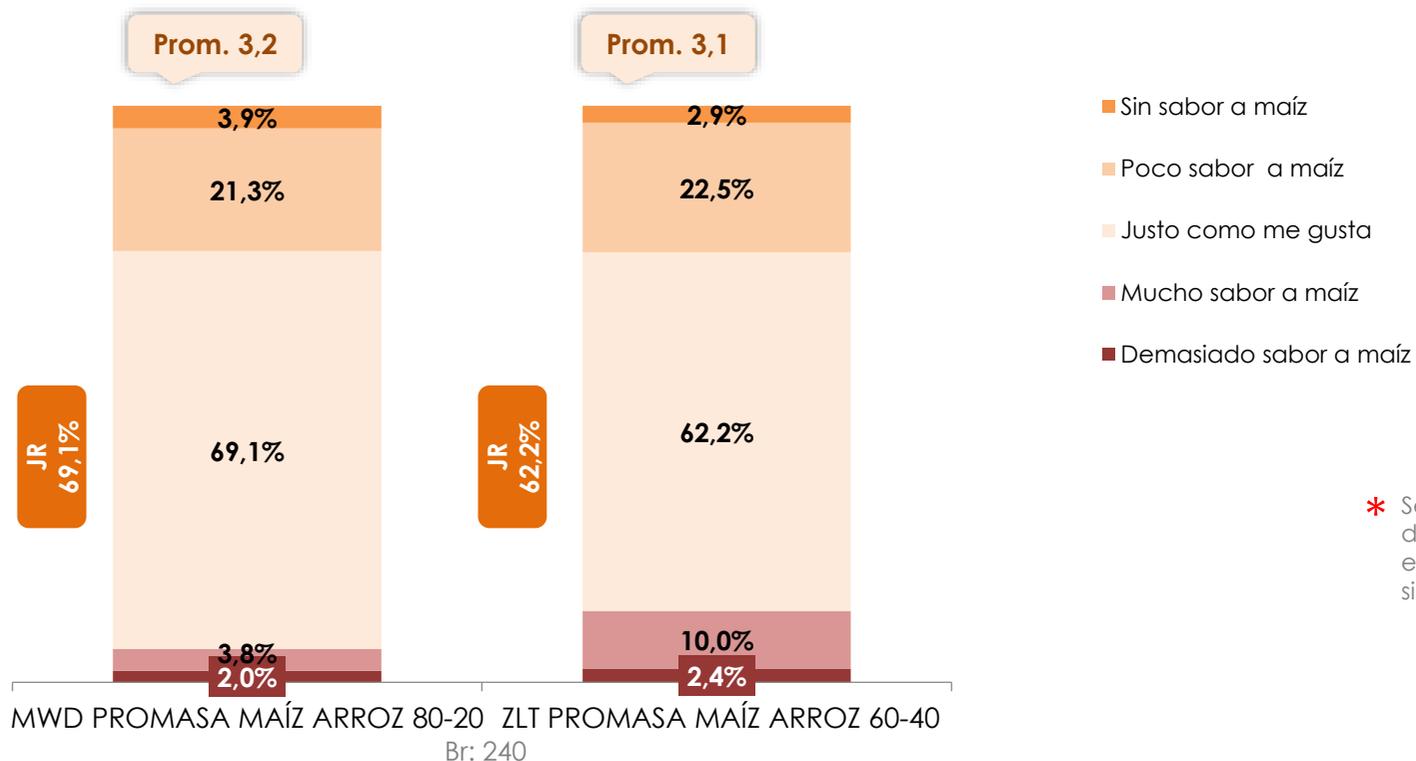
⑧

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

⊗

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



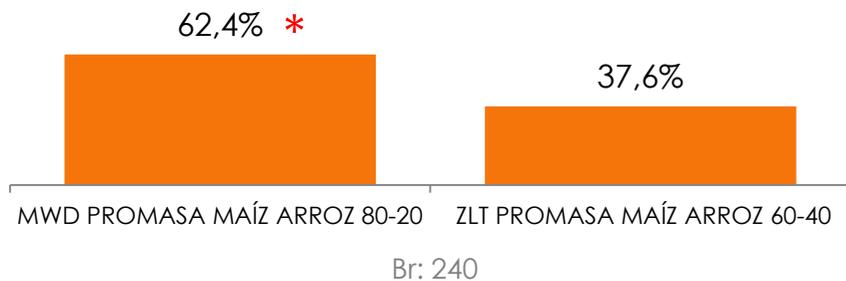
Se prefiere el Prototipo de Promasa 80-20 cuando se evalúa la preferencia del producto final, por la textura suave y el olor a maíz.

Etapa 4

Producto final (Arepa)

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

●●● Prefiriendo a... ●●●



* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

Top ↑

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
La textura suave	68,7%
El sabor a maíz	35,3%
Se ve crocante	10,0%
Fácil de amasar	6,4%
El color es dorado	5,7%
Sabor agradable	5,2%
Tiene una mejor consistencia	3,5%
Menos puntos negros	2,8%
Color amarillo	2,4%
El aroma a maíz	2,4%
No se agrieta	1,9%
Tiene menos grumos	1,9%
El sabor es natural	1,2%
El sabor es dulce	1,0%
El sabor a mantequilla	0,8%

Br: 150

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
La textura suave	55,2%
El sabor a maíz	44,3%
Sabor agradable	9,3%
El color es dorado	8,0%
Menos puntos negros	7,0%
Fácil de amasar	6,4%
El aroma a maíz	5,0%
Color amarillo	3,6%
Se ve crocante	3,3%
Tiene una mejor consistencia	1,9%
Fácil de preparar	1,2%
Es más delgada	0,8%
Es más rendidora	0,7%
La masa es blanda	0,7%
El color es agradable	0,5%

Br: 90

P95. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de HARINA prefiere? / P96. ¿Por qué razón ... es su harina preferida?

ADVANCED TECHNOLOGIES | ADVANCED METHODOLOGIES | ADVANCED TALENT | ADVANCED INNOVATIONS





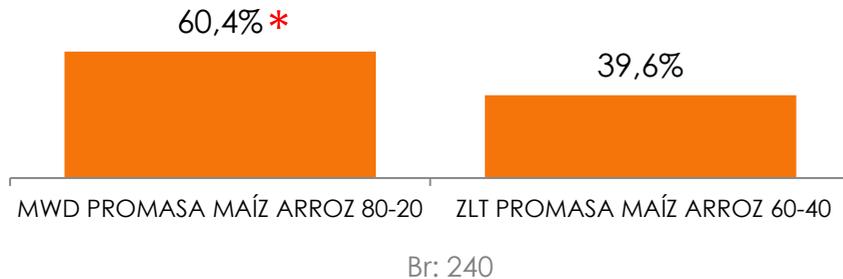
Finalmente, hay una preferencia general por el prototipo de Promasa 80-20, por la suavidad y la facilidad de amasar.

Preferencia general

TOTAL

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

●●● Prefiriendo a... ●●●



●●● Razones de preferencia ●●●

MWD PROMASA MAÍZ ARROZ 80-20	
Es más suave	66,4%
Es fácil de amasar	37,7%
Sabor a maíz	29,9%
No se hacen grumos	14,6%
Fácil de preparar	8,7%
Tiene menos puntos negros	5,2%
El sabor agradable	5,0%
Se ve dorada	4,1%
Es más rendidora	3,7%
Queda tostada	3,4%
El color es agradable	2,2%
La consistencia de la harina	1,2%
Es de color blanco	1,1%
No huele tanto a maíz	0,9%
El color amarillo	0,5%

ZLT PROMASA MAÍZ ARROZ 60-40	
Es más suave	66,2%
Es fácil de amasar	35,4%
Sabor a maíz	31,8%
Fácil de preparar	14,4%
No se hacen grumos	12,9%
El sabor agradable	5,3%
Aroma a maíz	2,6%
Es más rendidora	2,2%
El color amarillo	1,4%
Es blanda	1,4%
El color es agradable	0,6%
Se ve dorada	0,5%
Queda tostada	0,5%

Br: 145

Br: 95

* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

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: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

Base: 120

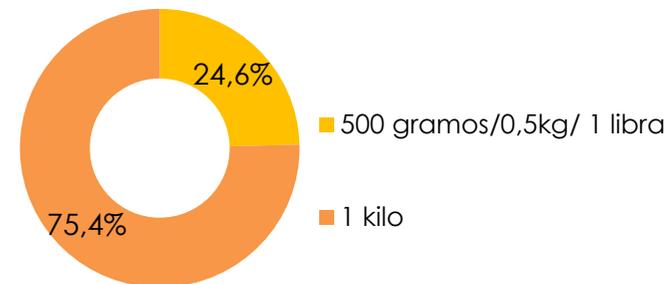
Frecuencia de compra

Todos los días	13,7%
6 veces por semana	1,4%
3 veces por semana	3,3%
2 veces por semana	0,9%
1 vez por semana	20,5%
Una vez cada 15 días	60,2%

Unidades habitualmente comprados

Prom: 3,9

Presentación habitualmente comprados



Volumen de compra mensual

Prom: 14,337 KG

Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 8,0
A la semana

TOTAL
Barranquilla

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?



Hábitos de uso y compra de productos arepas listas

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

Base: 120

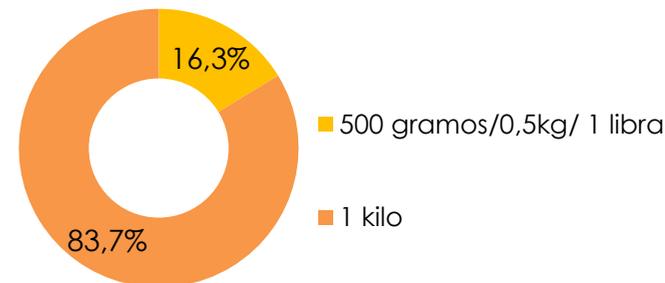
Frecuencia de compra

Todos los días	9,2%
6 veces por semana	1,1%
4 veces por semana	4,3%
3 veces por semana	5,5%
2 veces por semana	13,8%
1 vez por semana	38,3%
Una vez cada 15 días	27,9%

Unidades habitualmente comprados

Prom: 3,3

Presentación habitualmente comprados



Volumen de compra mensual

Prom: 15,117 KG

Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 8,6

A la semana

TOTAL
Bucaramanga

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?

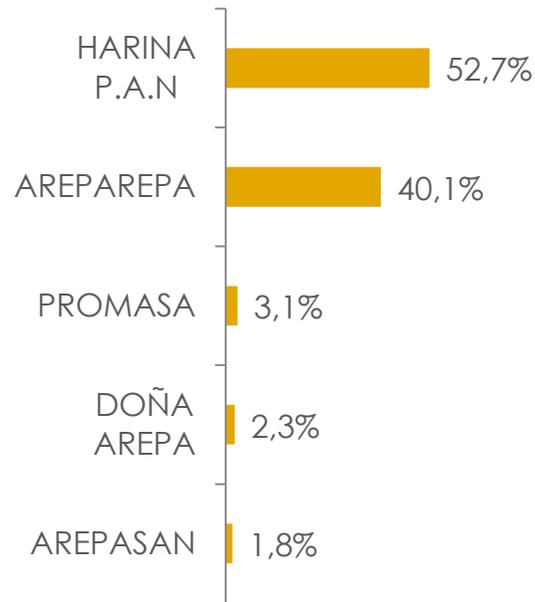


Marcas que COMPRA

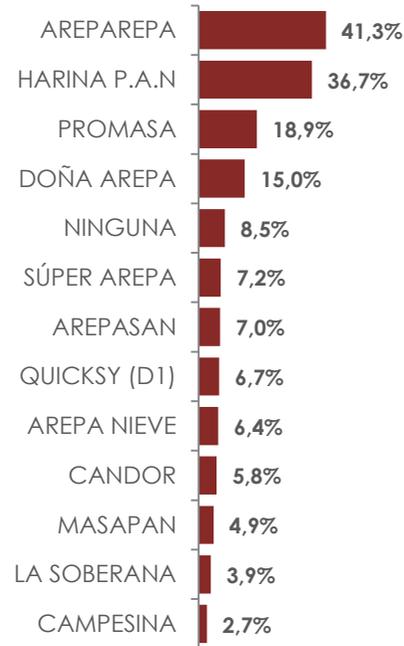
Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

Base: 120

●●● Top of mind ●●●



●●● Otras marcas de conocimiento ●●●



TOTAL Barranquilla

●●● 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?



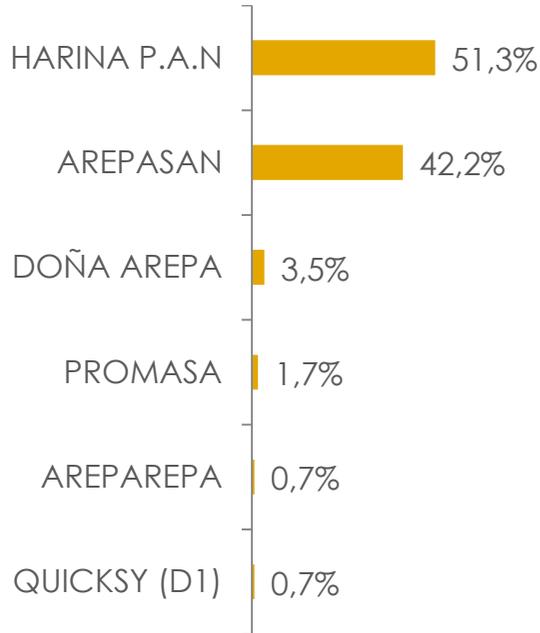
Marcas que COMPRA

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

TOTAL Bucaramanga

Base: 120

Top of mind



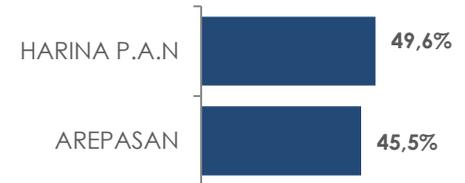
Otras marcas de conocimiento



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 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

TOTAL
Barranquilla

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



La textura es suave	59,9%	Top ↑
Tiene sabor a maíz	38,0%	
Es una marca tradicional	15,8%	
Fácil de manejar / fácil de amasar	12,7%	
El sabor es agradable	6,1%	
Es rendidora	6,9%	
Es económica	6,3%	
Es una marca de buena calidad	5,1%	
Fácil de preparar	5,0%	
Quedan crocantes	5,3%	

La textura es suave	62,7%	Top ↑
Es económica	26,1%	
Tiene sabor a maíz	23,2%	
El sabor es agradable	13,5%	
Fácil de manejar / fácil de amasar	11,6%	
Fácil de preparar	10,2%	
Es rendidora	7,2%	
Es una marca tradicional	5,0%	
Es una marca conocida	2,5%	
Es una marca de buena calidad	2,1%	

P5. ¿Por qué razón la ENC: MENCIONE MARCA DE F8F es su marca preferida?



Marca preferida

Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

TOTAL
Bucaramanga

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



La textura es suave	35,5%
Fácil de manejar / fácil de amasar	22,5%
El sabor es agradable	21,0%
Es una marca tradicional	17,5%
Es rendidora	10,3%
Es una marca de buena calidad	8,7%
Es económica	7,3%
Tiene sabor a maíz	7,0%
Fácil de preparar	6,7%
Quedan crocantes	4,4%

Top



La textura es suave	38,8%
Fácil de manejar / fácil de amasar	21,8%
Fácil de preparar	16,3%
El sabor es agradable	16,1%
Tiene sabor a maíz	10,7%
Es una marca de buena calidad	9,8%
Es económica	9,2%
Es rendidora	8,0%
Es una marca tradicional	5,7%
Por la consistencia	4,2%

Top



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



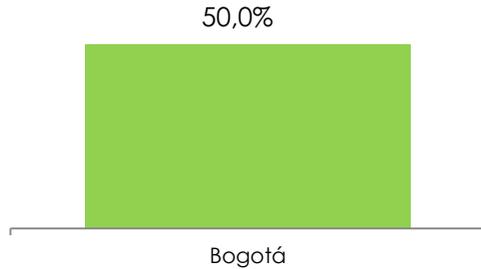
Alimentos Polar 5. DEMOGRÁFICOS



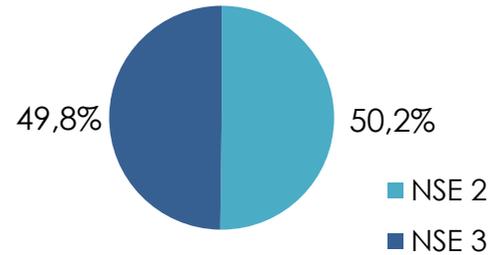
Grupo 1: (Bogotá; usuarias Promasa)

Grupo N°1:

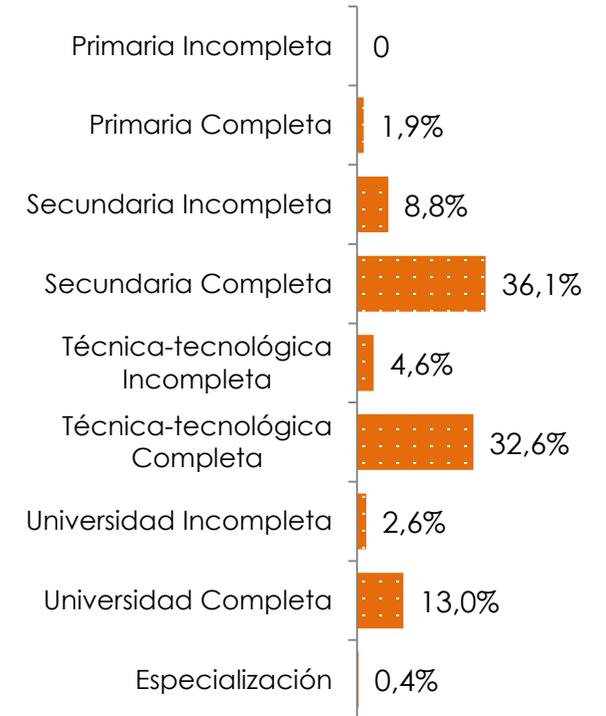
Ciudad



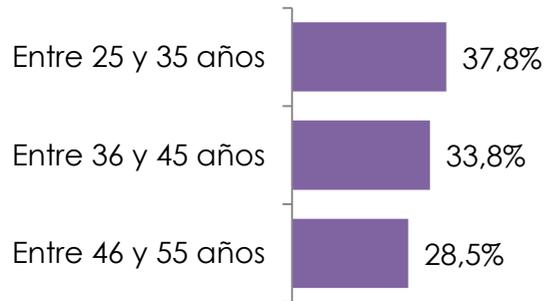
Estrato



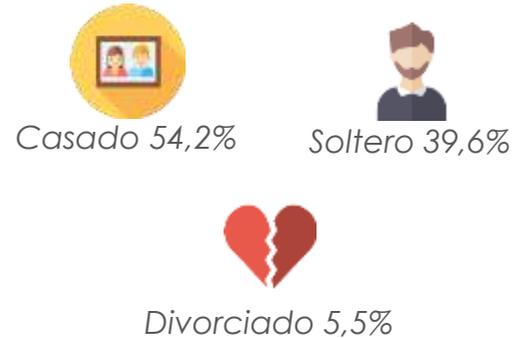
Nivel de estudios



Edad



Estado civil

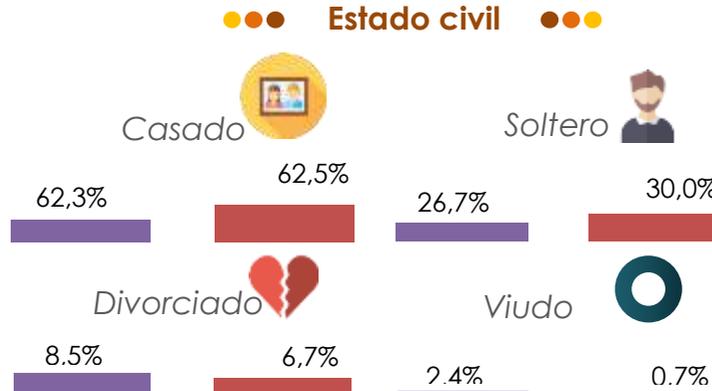
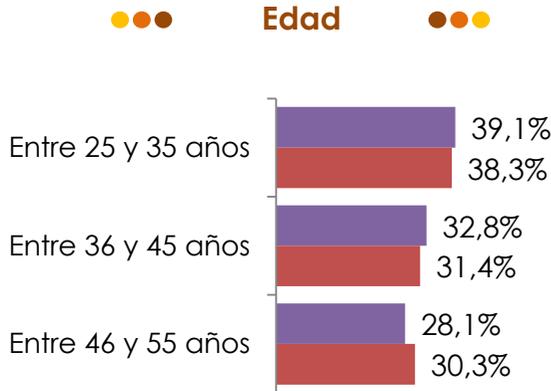
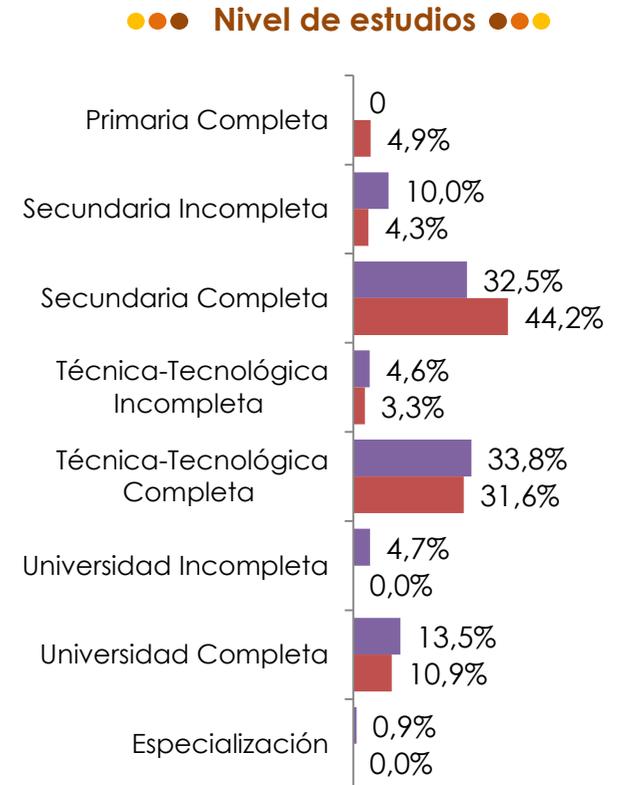
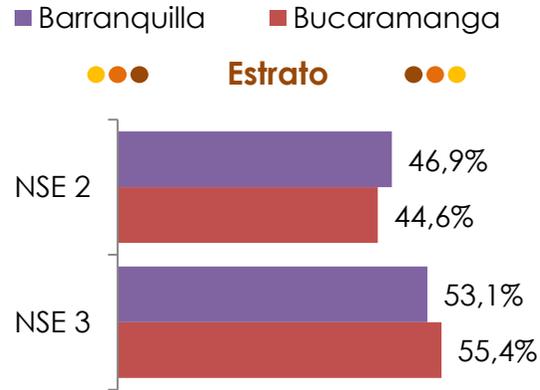
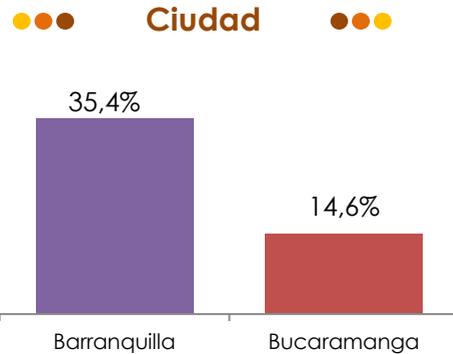


F0. Ciudad / F4. ¿Me podría indicar su edad actual? / F5. Podría decirme ¿A qué estrato socioeconómico corresponde su hogar según los recibos públicos? / D1. ¿Cuál es su estado civil? / D2. ¿Cuál es su nivel de estudios?



Grupo 2: (Barranquilla y Bucaramanga usuarias de HPM)

Grupo N°2:



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?

**Evaluación de
desempeño HPM rango
de Mezcla
Alimentos Polar**

Julio 2021

