



**Prueba de producto  
Prototipo 3% grasa vs  
P.A.N. Maíz Blanco e  
Integral (actuales)**



# TABLA DE CONTENIDO



- Objetivos
- Ficha Técnica
- 1. Resumen por etapas
- **2. Importancia de los atributos de cada etapa para el target evaluado y en general**
- **3. Resultados prueba de producto – Prototipo 3% grasa VS P.A.N. Maíz Blanco (actual)**
  - Etapa 1: Harina precocida de maíz seca
  - Etapa 2: Amasado
  - Etapa 3: Masa de harina
  - Etapa 4: Producto final (arepa)
- **4. Importancia de los atributos de cada etapa para el target evaluado y en general**
- **5 Resultados prueba de producto - Prototipo 3% grasa 3% grasa VS P.A.N. Integral (actual)**
  - Etapa 1: Harina precocida de maíz seca
  - Etapa 2: Amasado
  - Etapa 3: Masa de harina
  - Etapa 4: Producto final (arepa)
- 6. Preferencia general
- 7. Aspectos generales
- 8. Demográficos
- 9. Anexos



# OBJETIVOS

## GENERAL

Evaluar el desempeño y preferencia de Prototipo 3% grasa AP vs HPM P.A.N. Maíz blanco vs HPM P.A.N. Integral en los distintos atributos sensoriales

## ESPECÍFICOS

### Sobre la categoría

- ¿Qué marcas conoce? (Tom, espontaneo, total)
- ¿Qué marca de compra habitualmente?
- Marca preferida
- ¿Con que frecuencia la 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
- Intensidad de sabor a maíz de la masa
- Facilidad para moldear las arepas

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

- Tiempo de cocción de la arepa
- Apariencia de la arepa
- Color de la arepa cocida
- Presencia de puntos negros en la arepa
- Marca de tostado/asado
- Suavidad de la arepa cocida
- Consistencia de la masa de la arepa cocida
- Olor
- Intensidad de Olor de la arepa cocida

- Sabor
- Intensidad de sabor de la arepa cocida

**Preferencia en cada etapa y final.**



# FICHA TÉCNICA

## CIUDADES

Bogotá, Bucaramanga y Barranquilla

## TÉCNICA

Investigación cuantitativa a través de encuestas personales en locación central. Evaluación monádica secuencial comparativa, donde cada persona prueba los dos productos en todas sus etapas. (Se rotaron las alternativas a evaluar).

## DURACIÓN

La encuesta tuvo una duración máxima de 2 horas.

## TARGET

- ✓ Mujeres encargadas de la decisión de compra y del proceso de preparar los alimentos en sus hogares
- ✓ Compradoras de HPM cuya marca usual y preferida sea P.A.N. Compran 1 vez por semana o más frecuente que compren al menos 4 kg mensuales y la use al menos 6 veces por semana
- ✓ NSE 2 y 3 de 25 a 55 años

## MUESTRA

Muestra total personas → 360

Ciudad	Celda 1	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Bogotá	Prototipo 3% grasa AP vs HPM – Maíz blanco P.A.N.	30	30	20	20	20	60
Barranquilla	Prototipo 3% grasa AP vs HPM – Maíz blanco P.A.N.	30	30	20	20	20	60
Bucaramanga	Prototipo 3% grasa AP vs HPM – Maíz blanco P.A.N.	30	30	20	20	20	60
<b>Total</b>		<b>90</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>180</b>

Ciudad	Celda 2	Estrato		Edad			Total
		2	3	25 a 35	36 a 45	46 a 55	
Bogotá	Prototipo 3% grasa AP vs HPM – Maíz integral P.A.N.	30	30	20	20	20	60
Barranquilla	Prototipo 3% grasa AP vs HPM – Maíz integral P.A.N.	30	30	20	20	20	60
Bucaramanga	Prototipo 3% grasa AP vs HPM – Maíz integral P.A.N.	30	30	20	20	20	60
<b>Total</b>		<b>90</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>180</b>

## CAMPO

19 de enero al 2 de febrero de 2023



## Resumen Prototipo 3% grasa vs P.A.N. Maíz Blanco actual

### Diferencial del Prototipo 3% grasa frente a P.A.N. Maíz Blanco actual

- ✓ El Prototipo 3% grasa resultó significativamente diferente a P.A.N. Maíz Blanco actual.
- ✓ P.A.N. Maíz Blanco actual es superior al Prototipo 3% grasa, con preferencia total de 65% vs 35%, resultado que se muestra similar en las cuatro etapas de evaluadas en el estudio (harina seca, amasado, masa y producto final: Arepa), con mayor énfasis en la etapa de amasado.

	Atributos Claves	TOTAL	
		Prototipo 3% Grasa	P.A.N. Maíz Blanco actual
Harina seca	Apariencia General - TB ( <b>Muy agradable</b> )	17,8%	25,6%
	Color - TB ( <b>Muy agradable</b> )	18,9%	18,3%
	Intensidad de Color - JR	62,8%	69,4%
	Olor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	10,0%	11,7%
	Intensidad del Olor a maíz- JR	40,6%	41,7%
	Presencia de punto negro- JR	60,0%	64,4%
	Grosor de la harina- JR	65,0%	63,3%
	Textura- JR	58,9%	65,6%
	<b>Preferencia HARINA SECA</b>	<b>37,8%</b>	<b>62,2%</b>
Amasado	Facilidad de amasado- TB ( <b>Muy fácil</b> )	32,2%	47,2%
	Tiempo de amasado- JR	54,4%	60,6%
	Formación de grumos - TB ( <b>No se forman grumos</b> )	77,8%	85,6%
	Cantidad de Harina para hacer la masa - JR	52,8%	75,0%
	Cantidad de agua para hacer la masa - JR	54,4%	75,0%
	Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla - TB ( <b>Muy fácil</b> )	28,3%	43,3%
	<b>Preferencia AMASADO</b>	<b>28,9%</b>	<b>71,1%</b>
La masa	Apariencia de la masa - TB ( <b>Muy lisa</b> )	17,2%	14,4%
	Color - TB ( <b>Muy agradable</b> )	15,0%	21,1%
	Intensidad de Color - JR	66,1%	81,7%
	Olor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	20,6%	22,8%
	Intensidad del Olor a maíz - JR	53,9%	68,9%
	Suavidad de la masa - JR	70,6%	75,0%
	Capacidad de Mantenerse suave TB ( <b>Se mantiene suave</b> )	75,6%	76,1%
	Consistencia de la masa- JR	73,3%	86,7%
	Rendimiento de la masa- TB ( <b>Rinde mucho</b> )	11,7%	24,4%
	Sabor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	13,9%	20,0%
	Intensidad del Sabor a maíz - JR	47,8%	58,9%
	Facilidad de moldeado - TB ( <b>Muy fácil</b> )	28,3%	32,8%
	<b>Preferencia MASA</b>	<b>32,2%</b>	<b>67,8%</b>
Producto final: La arepa	Tiempo de cocción - TB ( <b>Muy poco tiempo</b> )	5,0%	5,6%
	Apaciencia de la arepa - TB ( <b>Muy agradable</b> )	11,1%	22,2%
	Color - TB ( <b>Muy agradable</b> )	11,7%	16,1%
	Presencia de punto negro- JR	73,9%	85,0%
	Marcas de tostado/asado - TB ( <b>Muy agradable</b> )	12,2%	17,8%
	Olor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	28,9%	32,2%
	Intensidad del Olor a maíz - JR	62,2%	72,8%
	Suavidad de la arepa - JR	68,3%	73,3%
	Consistencia de la masa - TB ( <b>Muy homogénea</b> )	16,7%	16,1%
	Sabor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	21,1%	22,8%
	Intensidad del Sabor a maíz - JR	55,6%	63,9%
	<b>Preferencia AREPA</b>	<b>36,1%</b>	<b>63,9%</b>

Diferencias Significativas

PREFERENCIA GENERAL	Prototipo 3% Grasa	P.A.N. Maíz Blanco actual
		35,0%



## Resumen Prototipo 3% grasa vs P.A.N. Integral actual

### Diferencial del Prototipo 3% grasa frente a P.A.N. Integral actual

- ✓ El Prototipo 3% de grasa resultó significativamente diferente a P.A.N. Integral actual.
- ✓ El Prototipo P.A.N. 3% grasa es superior vs P.A.N. Integral actual, logrando preferencia total de 67% vs 33%, resultado que se muestra consistentemente en las cuatro fases del estudio.

	Atributos Claves	TOTAL	
		Prototipo 3% Grasa	P.A.N. Integral actual
Harina seca	Apariencia General - TB ( <b>Muy agradable</b> )	26,7%	16,7%
	Color - TB ( <b>Muy agradable</b> )	27,2%	17,2%
	Intensidad de Color - JR	63,3%	52,2%
	Olor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	11,1%	15,6%
	Intensidad del Olor a maíz- JR	43,3%	46,7%
	Presencia de punto negros- JR	63,3%	58,3%
	Grosor de la harina-JR	64,4%	52,8%
	Textura- JR	62,8%	50,0%
	<b>Preferencia HARINA SECA</b>	65,6%	34,4%
	<b>Facilidad de amasado- TB (Muy fácil)</b>	39,4%	25,0%
Amasado	Tiempo de amasado- JR	58,9%	60,0%
	Formación de grumos - TB ( <b>No se forman grumos</b> )	80,0%	72,8%
	Cantidad de Harina para hacer la masa - JR	73,3%	67,2%
	Cantidad de agua para hacer la masa - JR	66,7%	65,6%
	Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla - TB ( <b>Muy fácil</b> )	40,0%	28,9%
	<b>Preferencia AMASADO</b>	62,8%	37,2%
	La masa	Apariencia de la masa - TB ( <b>Muy lisa</b> )	16,7%
Color - TB ( <b>Muy agradable</b> )		26,1%	15,6%
Intensidad de Color - JR		70,6%	62,8%
Olor - TB ( <b>Muy agradable</b> )		30,6%	21,7%
Intensidad del Olor a maíz - JR		63,9%	52,2%
Suavidad de la masa - JR		70,0%	62,2%
Capacidad de Mantenerse suave TB ( <b>Se mantiene suave</b> )		80,6%	69,4%
Consistencia de la masa- JR		84,4%	73,9%
Rendimiento de la masa-TB ( <b>Rinde mucho</b> )		14,4%	14,4%
Sabor - TB ( <b>Muy agradable</b> )		26,7%	13,3%
Intensidad del Sabor a maíz - JR		53,9%	51,1%
Facilidad de moldeado - TB ( <b>Muy fácil</b> )		33,9%	24,4%
<b>Preferencia MASA</b>		64,4%	35,6%
Producto final: La arepa	Tiempo de cocción - TB ( <b>Muy poco tiempo</b> )	8,3%	5,0%
	Apaciencia de la arepa - TB ( <b>Muy agradable</b> )	22,2%	13,9%
	Color - TB ( <b>Muy agradable</b> )	21,1%	19,4%
	Presencia de punto negros- JR	77,2%	57,8%
	Marcas de tostado/asado - TB ( <b>Muy agradable</b> )	17,2%	14,4%
	Olor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	31,1%	23,3%
	Intensidad del Olor a maíz - JR	70,6%	57,8%
	Suavidad de la arepa - JR	67,2%	57,2%
	Consistencia de la masa - TB ( <b>Muy homogénea</b> )	23,3%	15,6%
	Sabor - TB ( <b>Muy agradable</b> )	33,3%	16,1%
	Intensidad del Sabor a maíz - JR	58,9%	51,7%
	<b>Preferencia AREPA</b>	64,4%	35,6%

Diferencias Significativas

PREFERENCIA GENERAL	Prototipo 3% Grasa	P.A.N. Integral actual
		66,7%



**Prototipo 3% grasa  
VS P.A.N.  
Maíz Blanco (actual)**



*Alimentos Polar*

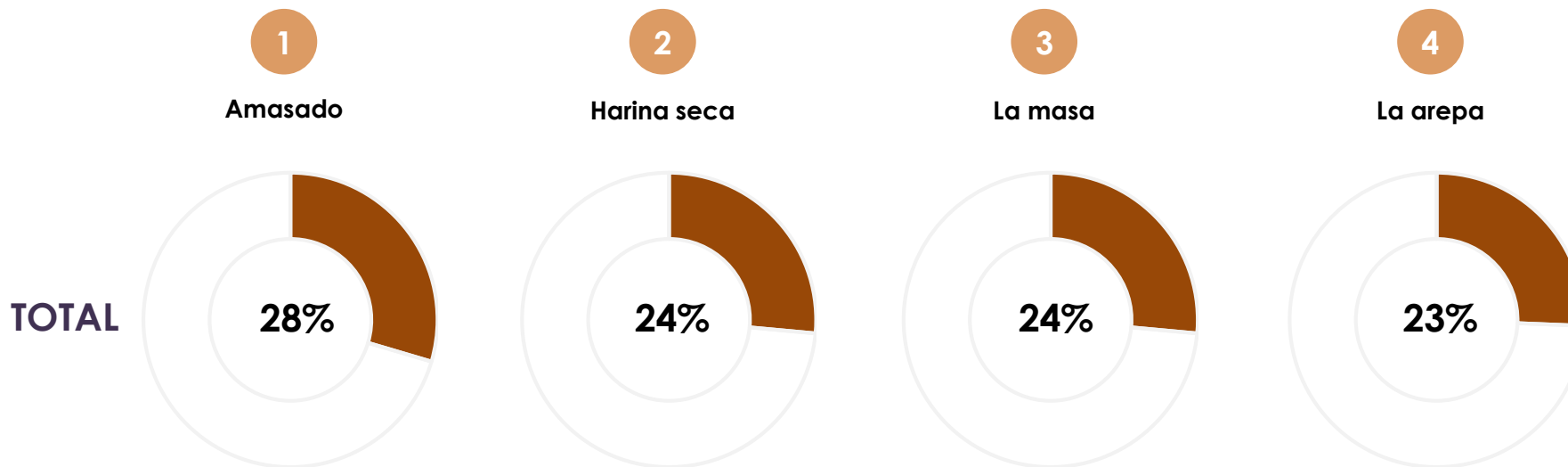
## **1. IMPORTANCIA DE LOS ATRIBUTOS DE CADA ETAPA PARA EL TARGET EVALUADO**





## Ranking de las etapas - Prototipo 3% grasa VS P.A.N. Maíz Blanco

Base: 180



P96. Ya para finalizar y tomando en cuenta todas las etapas de la prueba; podría por favor organizarlas en la tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de evaluar una harina precocida de maíz. Donde 1 es la más importante y 4 es la menos importante por favor lea todas las etapas y luego ordénelas



# Importancia de los atributos por etapa- Prototipo 3% grasa VS P.A.N. Maíz Blanco

Base: 180

Más importante  
↑  
Top  
↓  
Menos importante

## Etapa 1

	●●● Harina seca ●●●	
1	Que la textura de la harina sea la justa	18%
2	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable	16%
3	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable	15%
4	Que la Harina de Maíz tenga un color agradable	14%
5	Que el grosor de la harina sea justo	12%
6	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa	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	20%
3	Que el amasado de la harina sea fácil	18%
4	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa	14%
5	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa	13%
6	Que el tiempo de amasado sea el justo	12%

## Etapa 3

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

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



*Alimentos Polar*

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

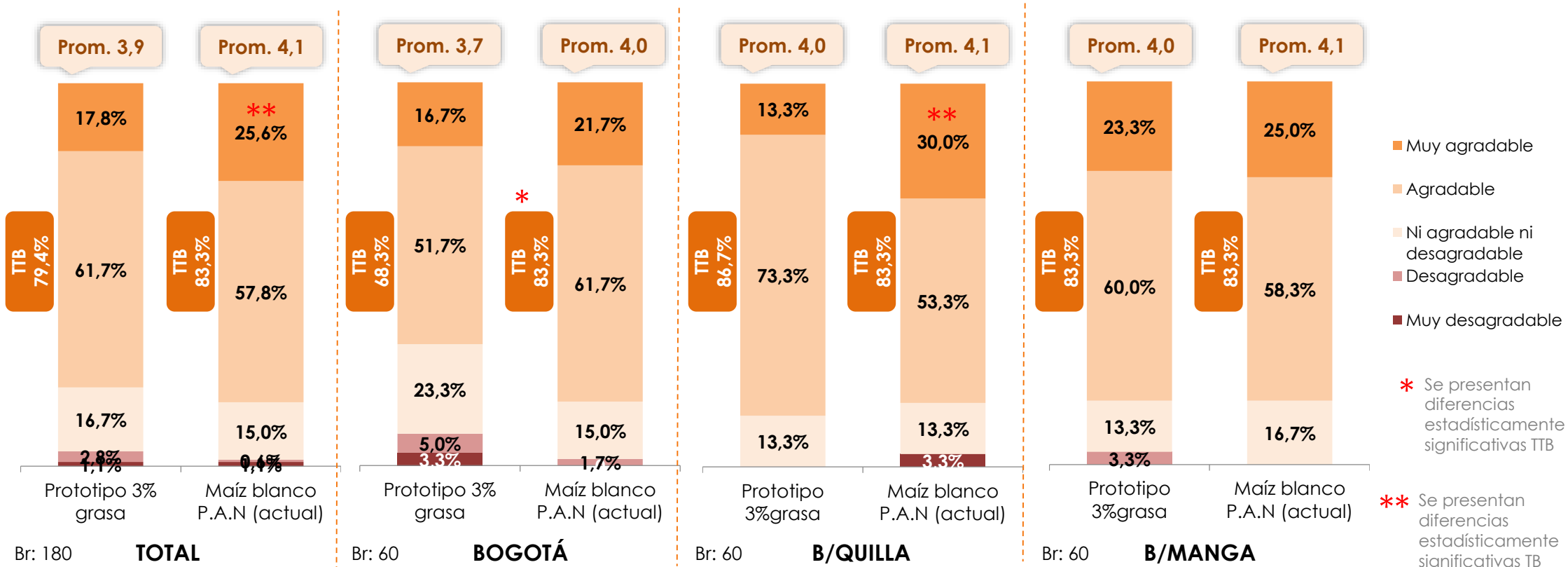


Al evaluar la apariencia en general, se evidencian diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco a nivel total y en Barranquilla en el TB y en Bogotá para el TTB. Evidenciando un mayor agrado para la actual.

## Etapa 1 Harina seca

●●● Apariencia general ●●●

TTB:  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

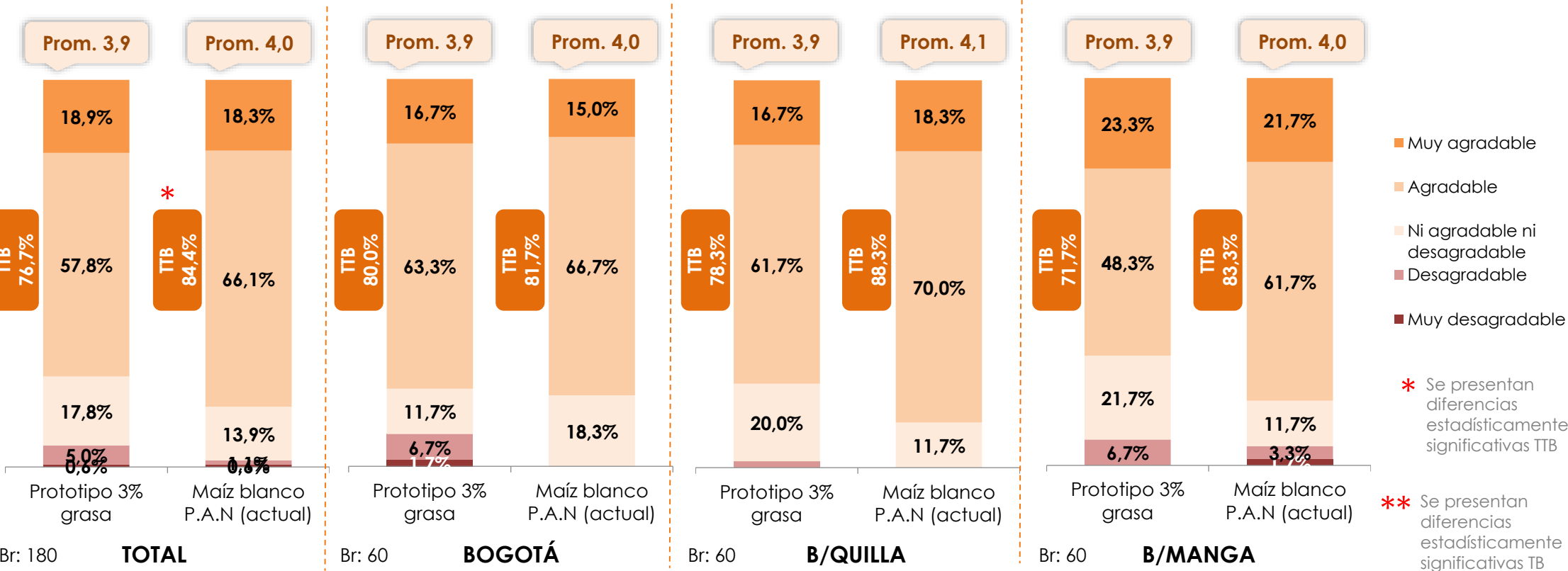


Al evaluar el agrado del color, se presentan diferencias significativas entre las muestras, siendo superior el desempeño de P.A.N. Maíz Blanco en el TTB a nivel total.

**Etapa 1**  
**Harina seca**

●●● Agrado del Color ●●●

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



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



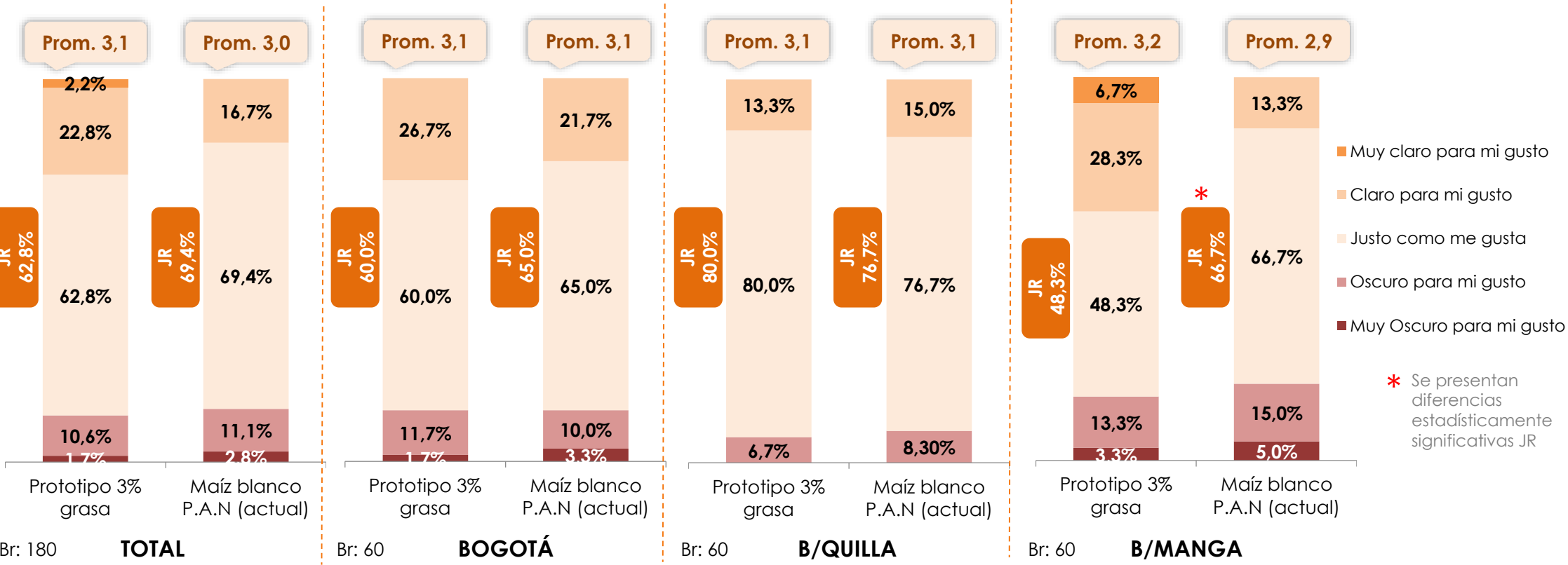
Al evaluar Intensidad del color, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco en el JR excepto en Bucaramanga donde la actual destaca.



**Etap 1**  
**Harina seca**

●●● Intensidad del color ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

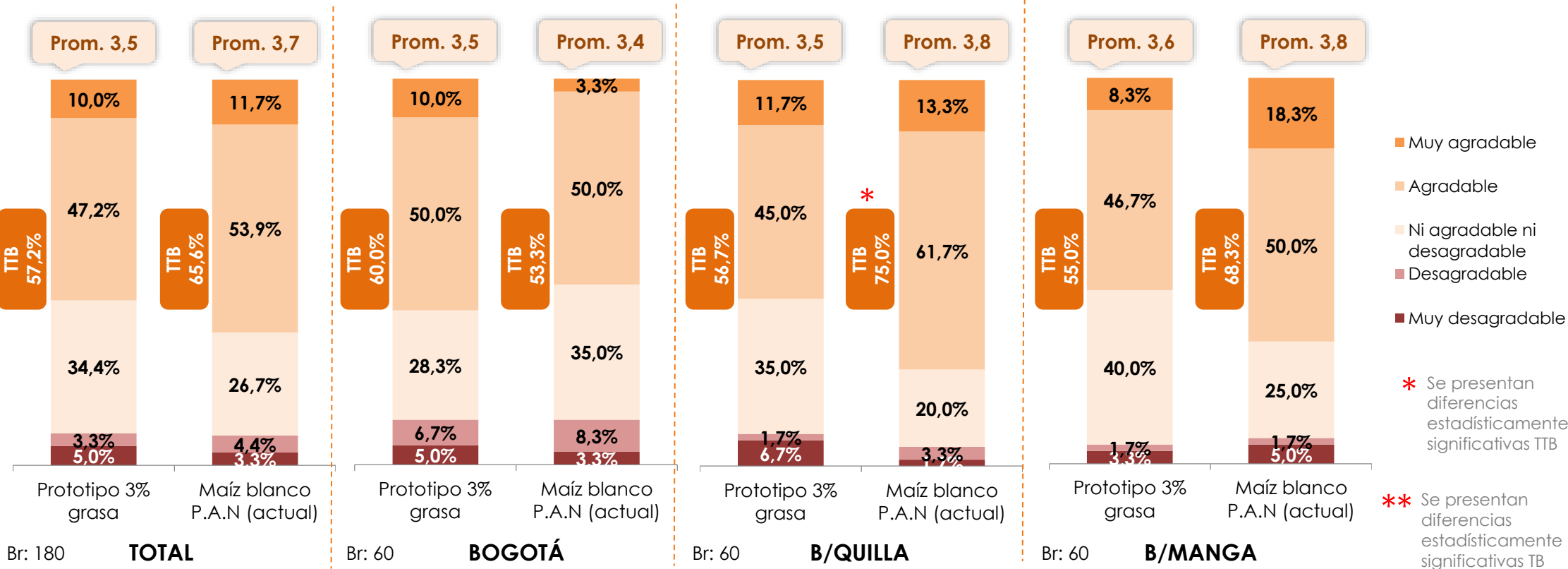


Al evaluar el Agrado del olor, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco para el TB. En Barranquilla la actual es superior en el TTB.

**Etapa 1**  
Harina seca

●●● Agrado del olor ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



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

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

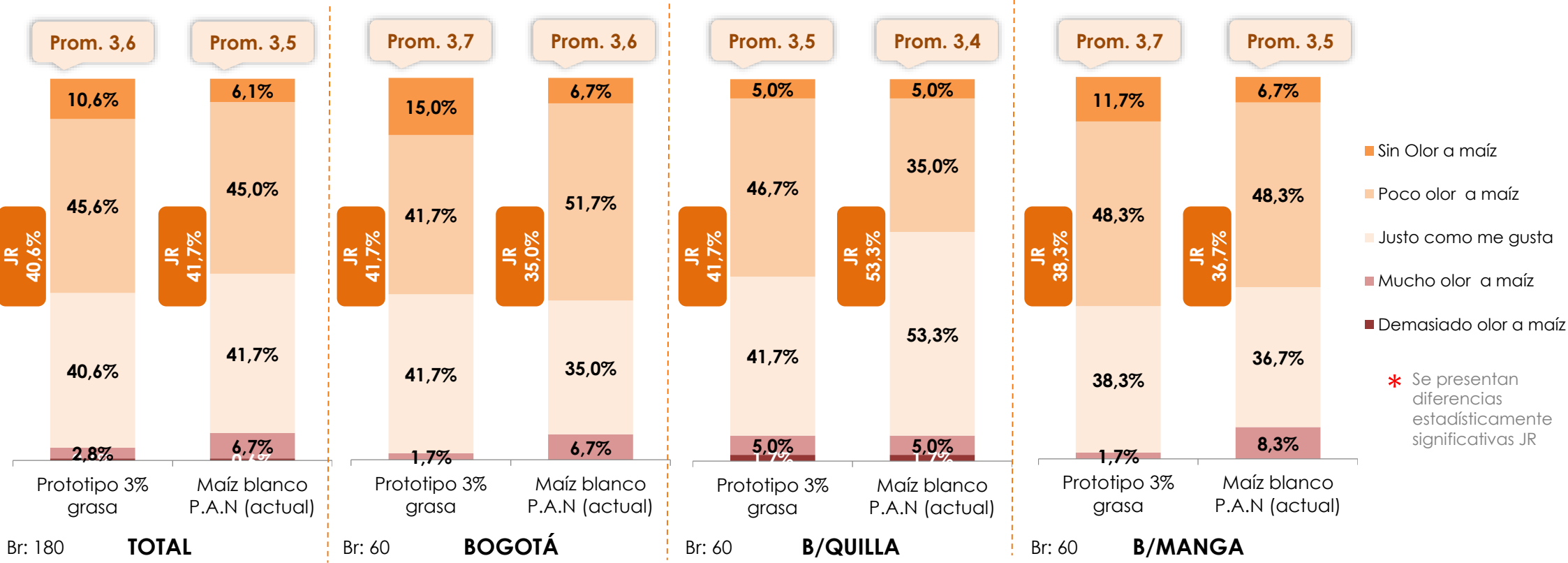


Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco en el JR.

**Etap 1**  
Harina seca

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



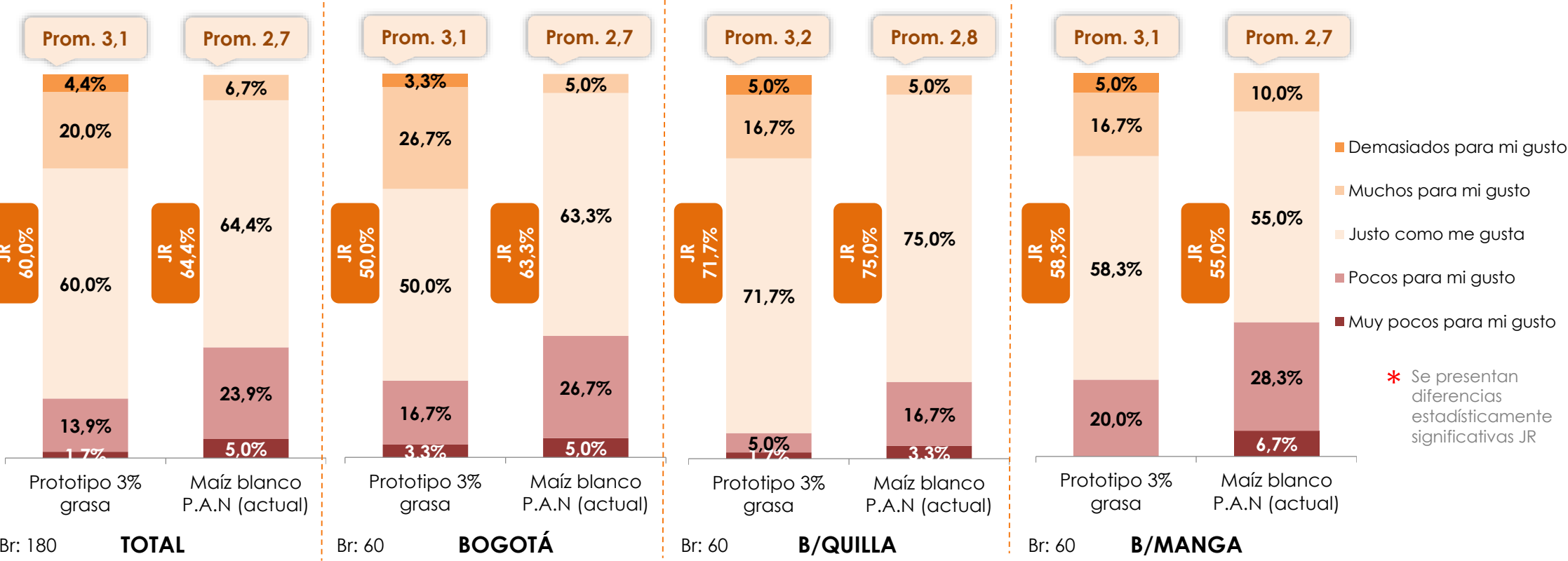


Al evaluar la Presencia de puntos negros, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco en el JR.

**Etap 1**  
Harina seca

●●● Presencia de puntos negros ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

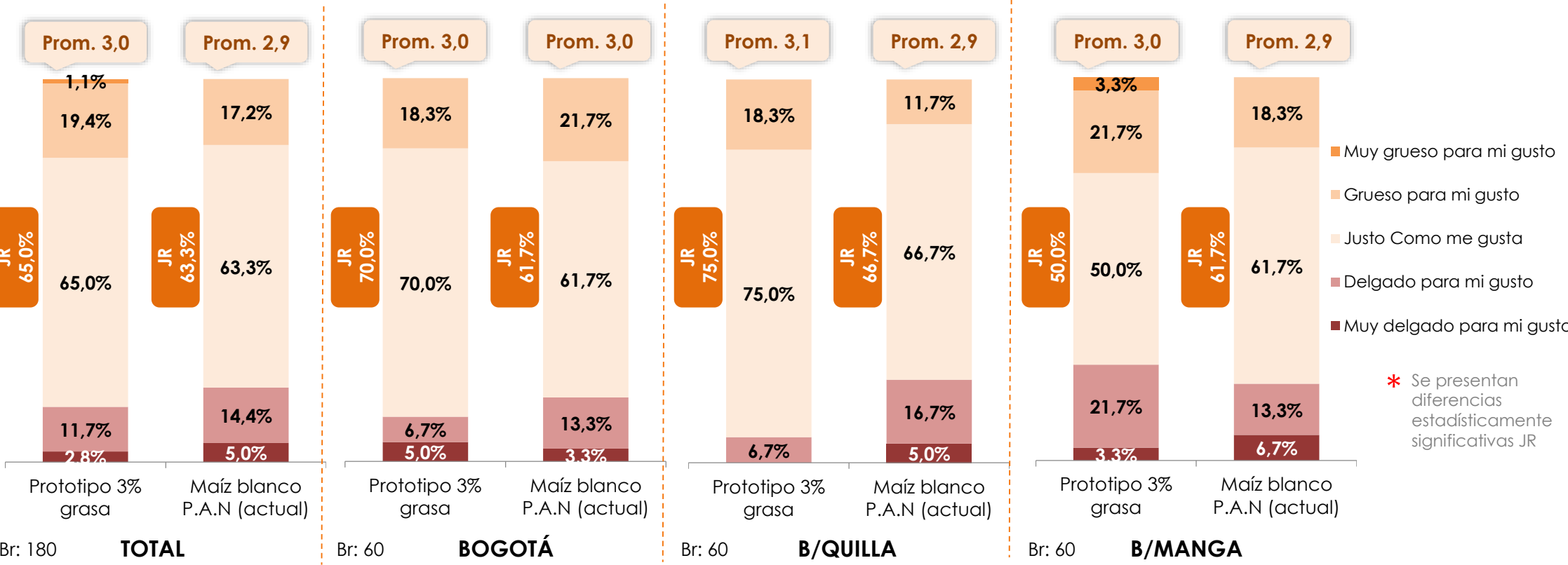


Al evaluar el Grosor de la harina, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco en el JR.

**Etap 1**  
**Harina seca**

●●● Grosor de la harina ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

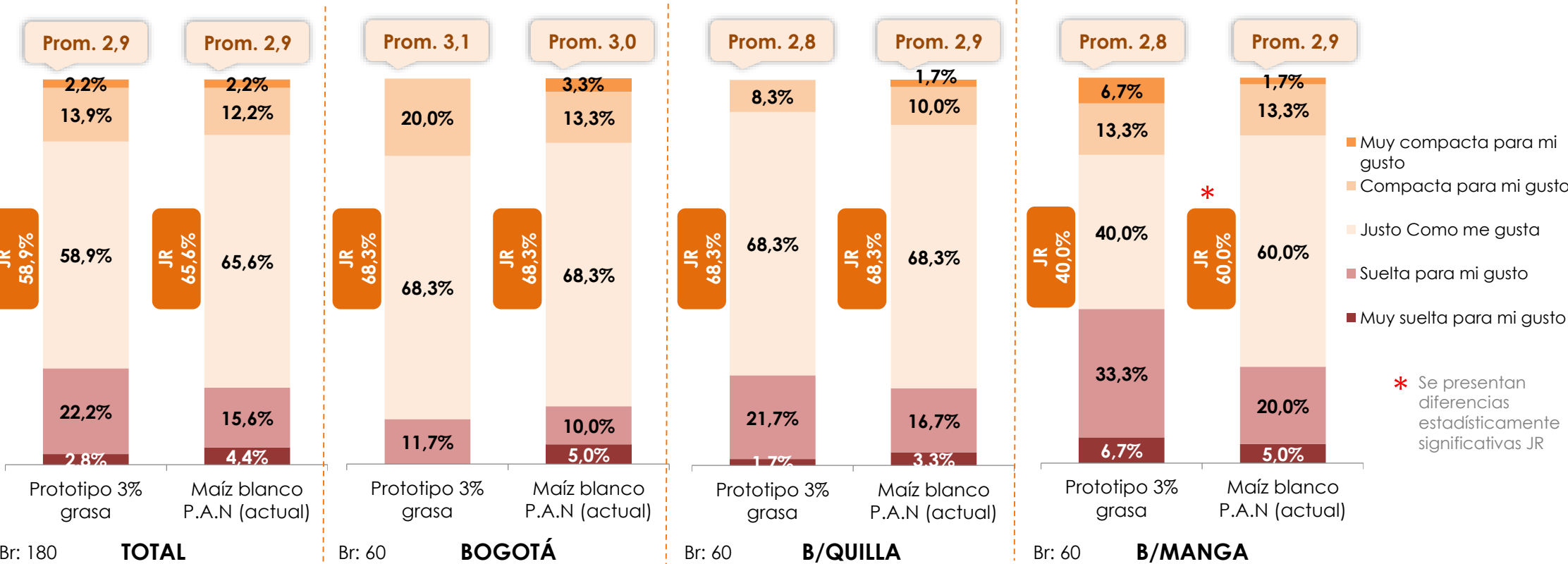


Al evaluar la Textura, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco en el JR a nivel total. Al ver el detalle por ciudad en Bucaramanga destaca la actual.

**Etap 1**  
**Harina seca**

●●● Textura ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Finalmente cuando se evalúa la preferencia de la Harina seca, de manera contundente se prefiere la actual, por su aroma a maíz, la textura suave, el color amarillo y la no tenencia de puntos negros.

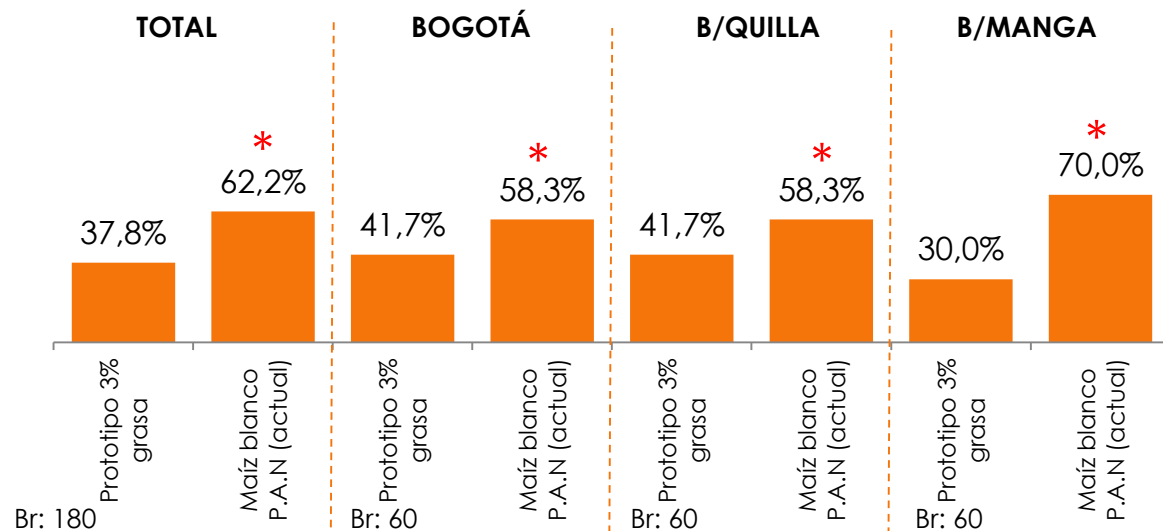
## Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

Etapa 1  
Harina seca

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

Prototipo 3% grasa	3% grasa	Maíz blanco P.A.N (actual)
El aroma es agradable a maíz	48,5%	El aroma es agradable a maíz 48,2%
La textura es suave	39,7%	La textura es suave 37,5%
El color es claro	16,2%	El color es amarillo 31,3%
El color es blanco	14,7%	No tiene puntos negros 27,7%
Se ve más fino	13,2%	Se ve más fino 14,3%
Es agradable la textura	13,2%	El color es agradable 11,6%
El color es agradable	11,8%	Es más suelta 8,9%
La textura es delgada	11,8%	Es agradable la textura 8,9%
Es gruesa	8,8%	La textura es delgada 7,1%
La cantidad de puntos negros justo	8,8%	Es gruesa 7,1%
No tiene puntos negros	7,4%	El aroma es agradable 6,3%
Es más suelta	5,9%	La cantidad de puntos negros justo 5,4%
Tiene más puntos negros	5,9%	El color es claro 4,5%
El aroma es agradable	5,9%	El color es blanco 4,5%

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



*Alimentos Polar*

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

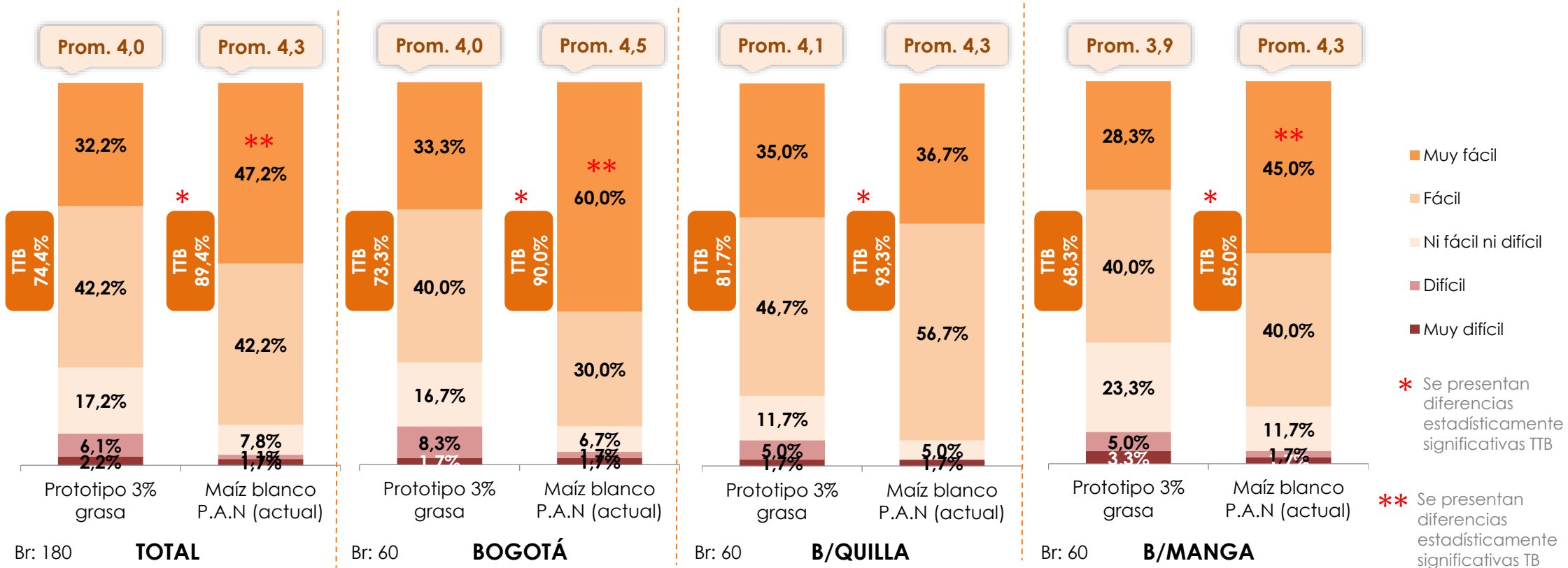


Al evaluar la Facilidad para amasar, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco, evidenciando un mejor desempeño la actual en las 3 ciudades.

## Etapa 2 Amasado

●●● Facilidad para amasar ●●●

TTB:  
Fácil | Muy fácil



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

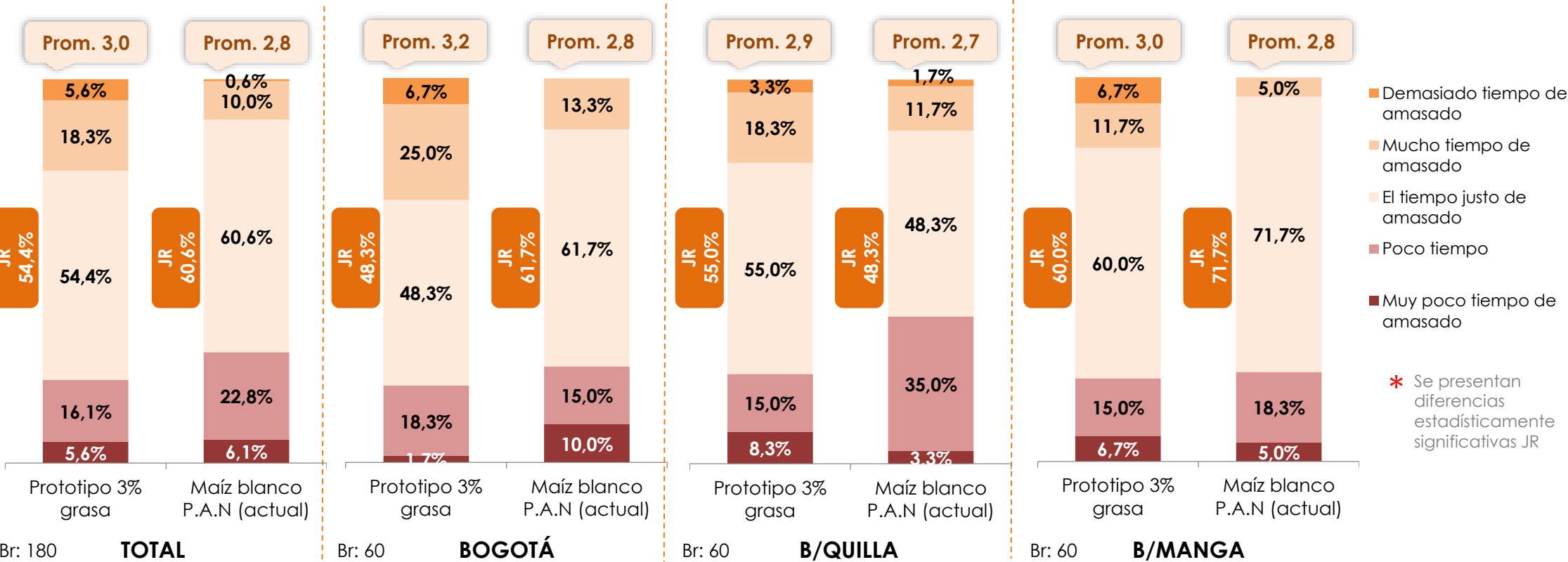


Al evaluar el Tiempo del amasado, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco

**Etapas 2**  
**Amasado**

●●● Tiempo del amasado ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

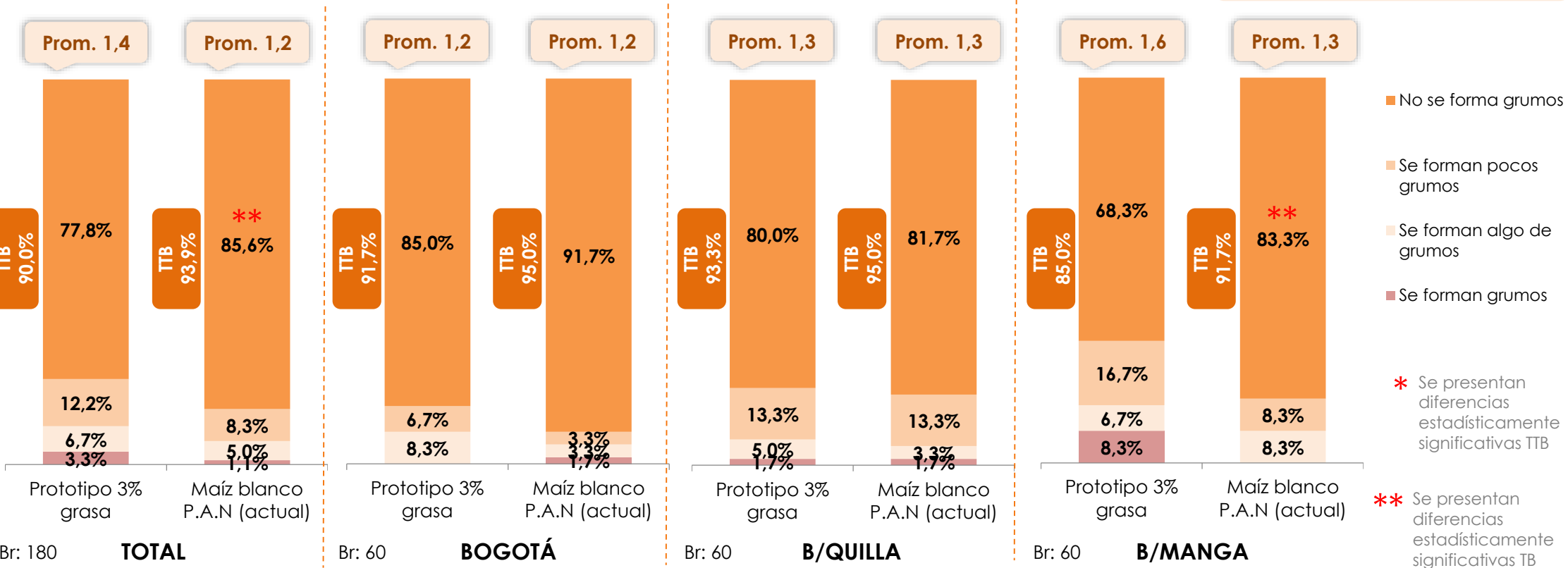


En cuanto a la Formación de grumos, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco Se evidencia un mejor desempeño para la actual, destacando particularmente en Bucaramanga.

## Etapa 2 Amasado

●●● Formación de grumos al amasar ●●●

**TTB:**  
No se forman grumos | se forman pocos grumos



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



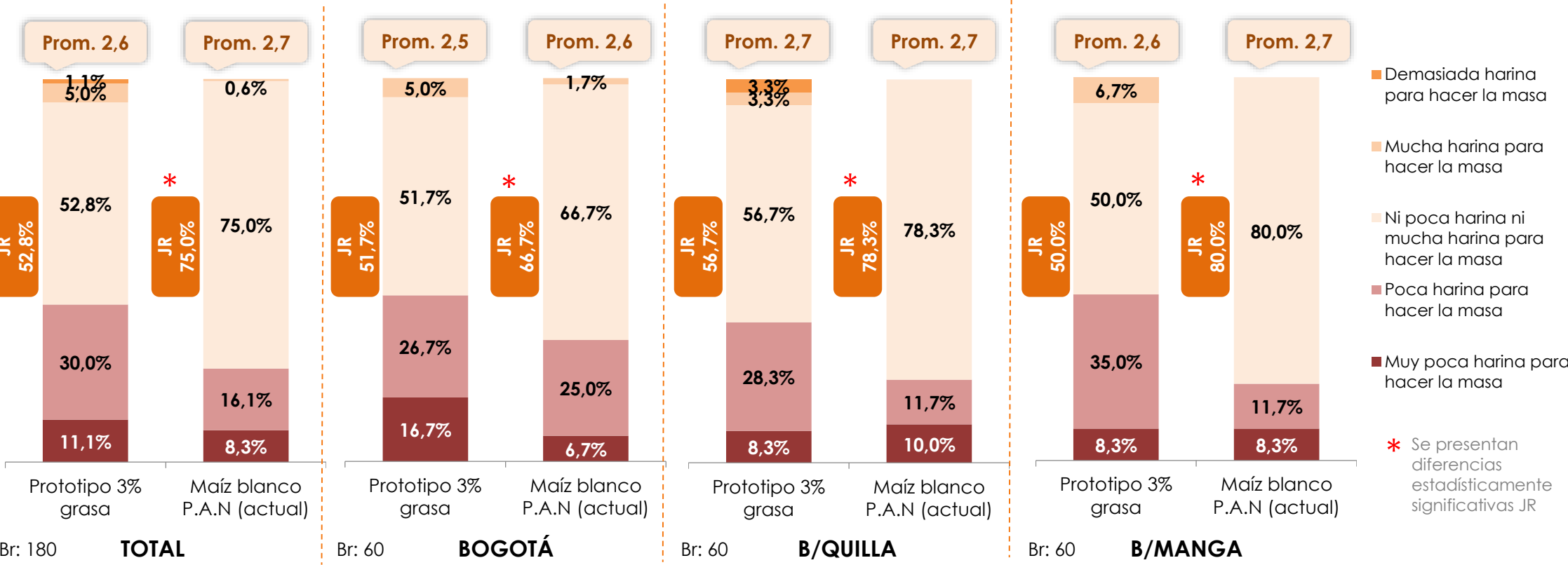


Al evaluar la Cantidad de harina para hacer la masa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco. Se evidencia un mejor desempeño para la actual.

**Etapas 2**  
**Amasado**

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

JR: Just right



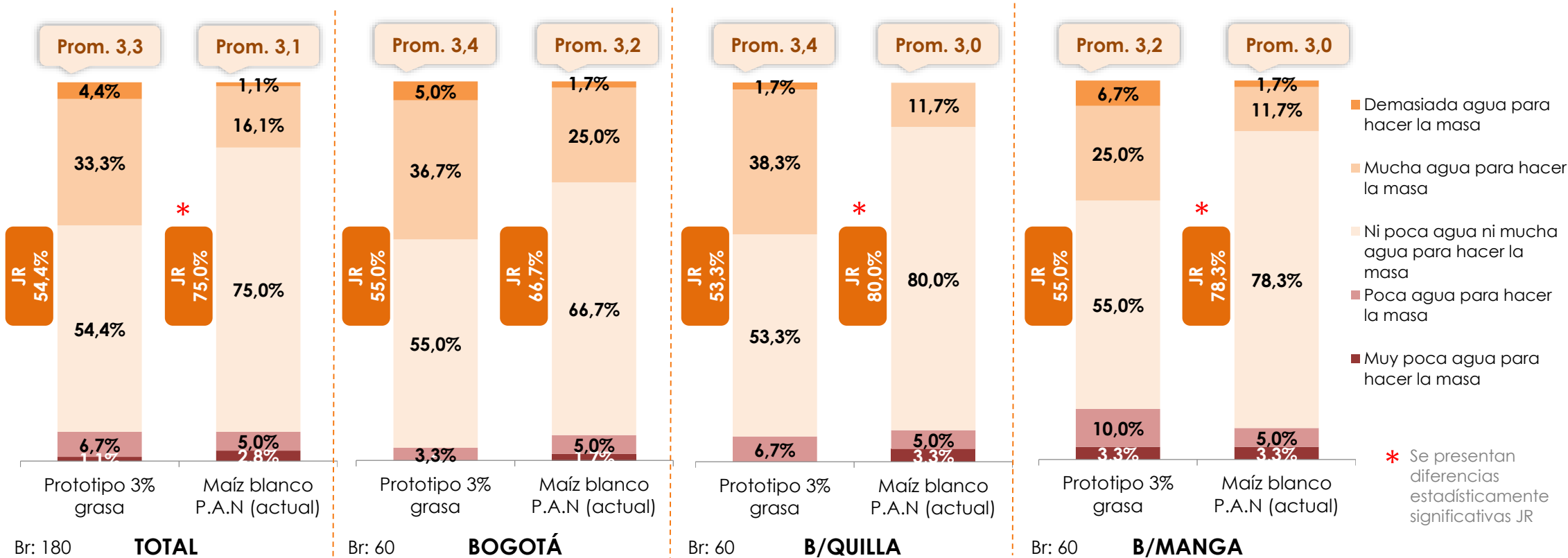


Al evaluar la Cantidad de agua para hacer la masa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco. Se evidencia un mejor desempeño para la actual.

## Etapa 2 Amasado

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

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

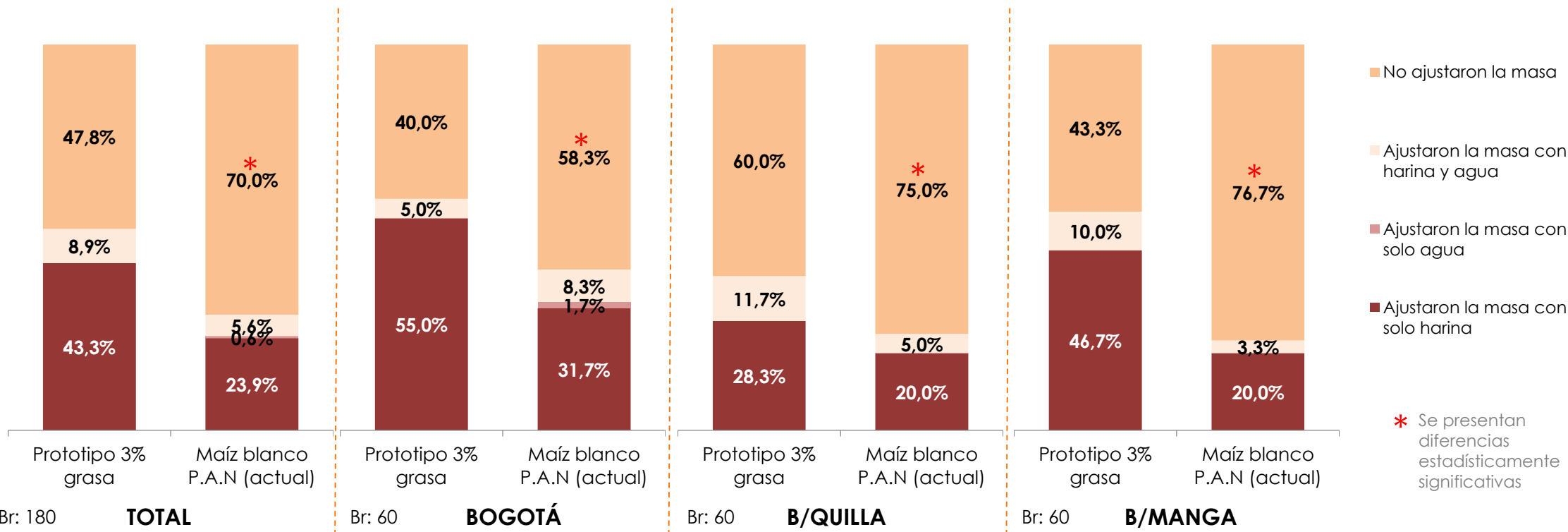


Un menor número de personas requirió ajustar la masa hecha con P.A.N. actual vs la hecha con el prototipo 3% grasa, y entre quienes lo hicieron la mayoría solo utilizó harina.

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

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

●●● Ajuste de la Masa ●●●



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

**SET 1**

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

**SET 2**

85 ml/gr de agua  
50 gr de harina

## ●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

(gr)	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA		BUCARAMANGA	
	Prototipo 3% grasa Br =94	Maíz blanco P.A.N (actual) Br=52	Prototipo 3% grasa Br =36	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br =23</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br=24</b>	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br=15</b>	Prototipo 3% grasa Br =34	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br =14</b>
6 - 10	52,1%	63,5%	38,9%	14	13	11	64,7%	8
11 - 15	19,1%	11,5%	25,0%	2	3	1	17,6%	3
16 - 20	12,8%	13,5%	13,9%	5	2	1	14,7%	1
21 - 25	4,3%	5,8%	5,6%	1	2	1	-	1
26 - 30	9,6%	3,8%	13,9%	1	3	-	2,9%	1
31 - 35	-	-	-	-	-	-	-	-
36 - 40	1,1%	-	2,8%	-	-	-	-	-
41 - 45	-	-	-	-	-	-	-	-
46 - 50	1,1%	1,9%	-	-	1	1	-	-

Bases pequeñas reportadas en menciones

**SET 1**

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

**SET 2**

85 ml/gr de agua  
50 gr de harina

●●● Cantidad de agua Adicional Utilizada ●●●

(mL)	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA		BUCARAMANGA	
	Prototipo 3% grasa <b>Br =16</b>	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br=11</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br =3</b>	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br =6</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br=7</b>	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br=3</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br =6</b>	Maíz blanco P.A.N (actual) <b>Br =2</b>
10 - 17	14	10	2	6	7	2	5	2
18 - 26	1	1	1	-	-	1	-	-
27 - 34	-	-	-	-	-	-	-	-
35 - 42	-	-	-	-	-	-	-	-
43 - 51	1	-	-	-	-	-	1	-

**Bases pequeñas reportadas en menciones**

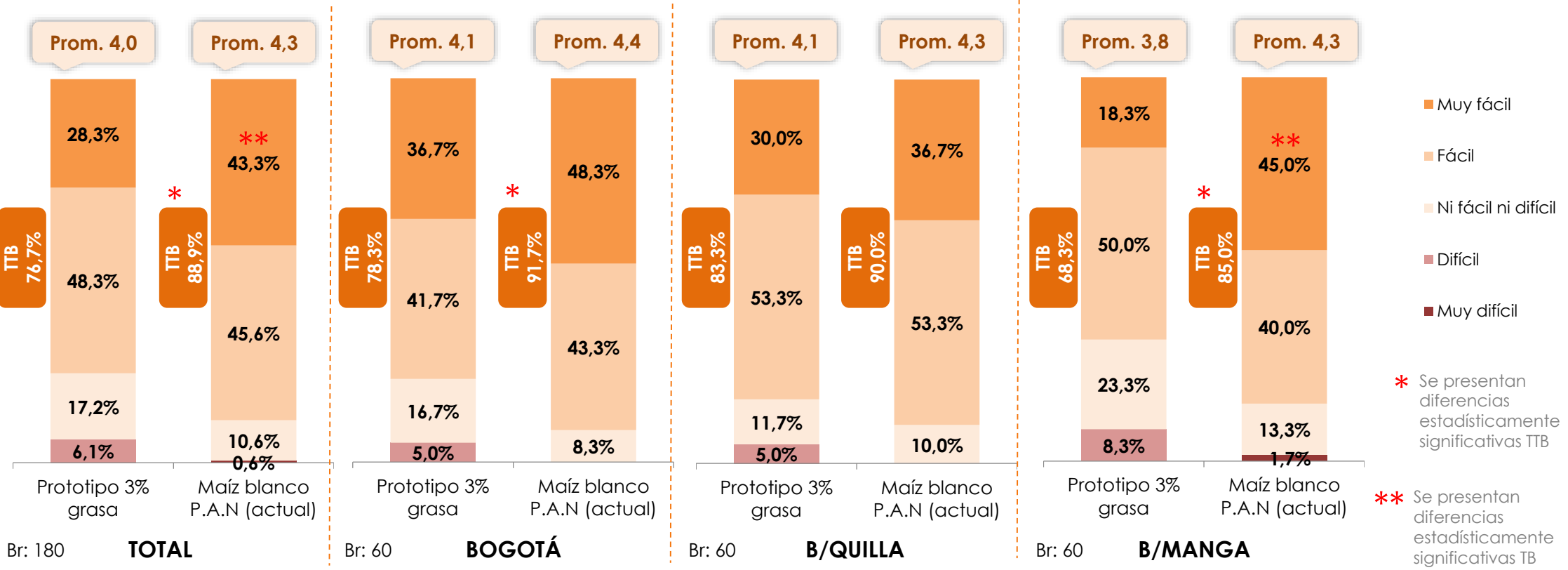


Al evaluar la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco. Se evidencia un mejor desempeño para la actual.

**Etapa 2**  
**Amasado**

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

**TTB:**  
**Fácil | Muy fácil**





Finalmente cuando se evalúa la preferencia del Proceso de amasado, de manera contundente se prefiere la actual, por la facilidad del amasado, la textura suave, no hace grumos y por la integración rápida de los ingredientes.

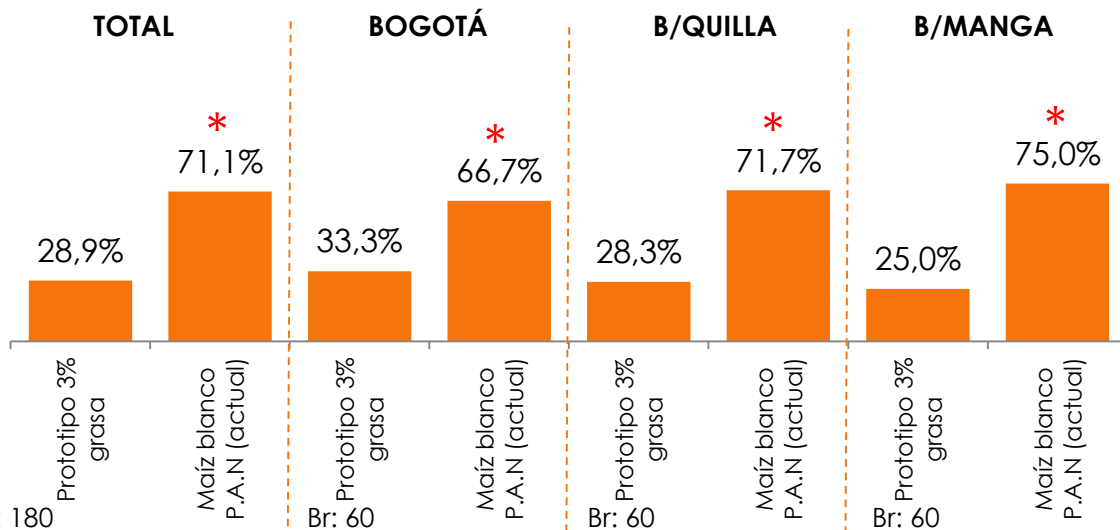
## Etapa 2 Amasado

### Preferencia Proceso de amasado

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top ↑

Prototipo 3% grasa		Maíz blanco P.A.N (actual)	
La textura es suave	65,4%	El amasado fue fácil	51,6%
El amasado fue fácil	53,8%	La textura es suave	48,4%
Se integro más rápido el agua y la harina	21,2%	No hace grumos	19,5%
El aroma a maíz	11,5%	Se integro más rápido el agua y la harina	14,8%
Le gusta el color blanco	11,5%	No queda pegados en los dedos	9,4%
No hace grumos	9,6%	El color amarillo	8,6%
Es fácil de mezclar	7,7%	Por la consistencia	7,0%
La cantidad de puntos es justa	7,7%	El aroma a maíz	5,5%
Le gusta la textura	5,8%	Es fácil de mezclar	5,5%
No queda pegados en los dedos	5,8%	Fácil de preparar	5,5%
El color claro	5,8%	No tiene tantos puntos negros	4,7%
Es delgada	5,8%	Le gusta la textura	3,9%
No tiene tantos puntos negros	3,8%	El color es agradable	3,9%
El color es agradable	3,8%	Color parecido al maíz	3,9%

Br: 52 (Prototipo 3% grasa), Br: 128 (Maíz blanco P.A.N (actual))

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: EVALUAR La masa**



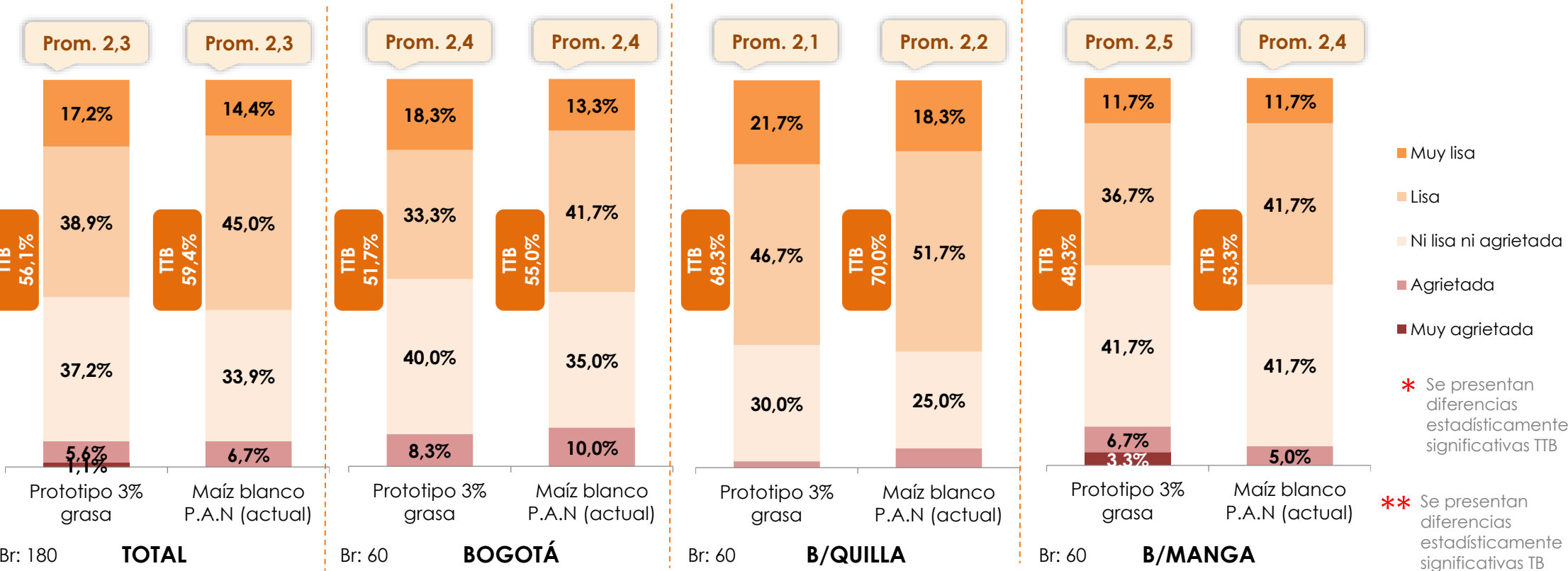


Al evaluar la Apariencia general, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco

**Etapa 3**  
La masa

●●● Apariencia general ●●●

**TTB:**  
Lisa | Muy lisa



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

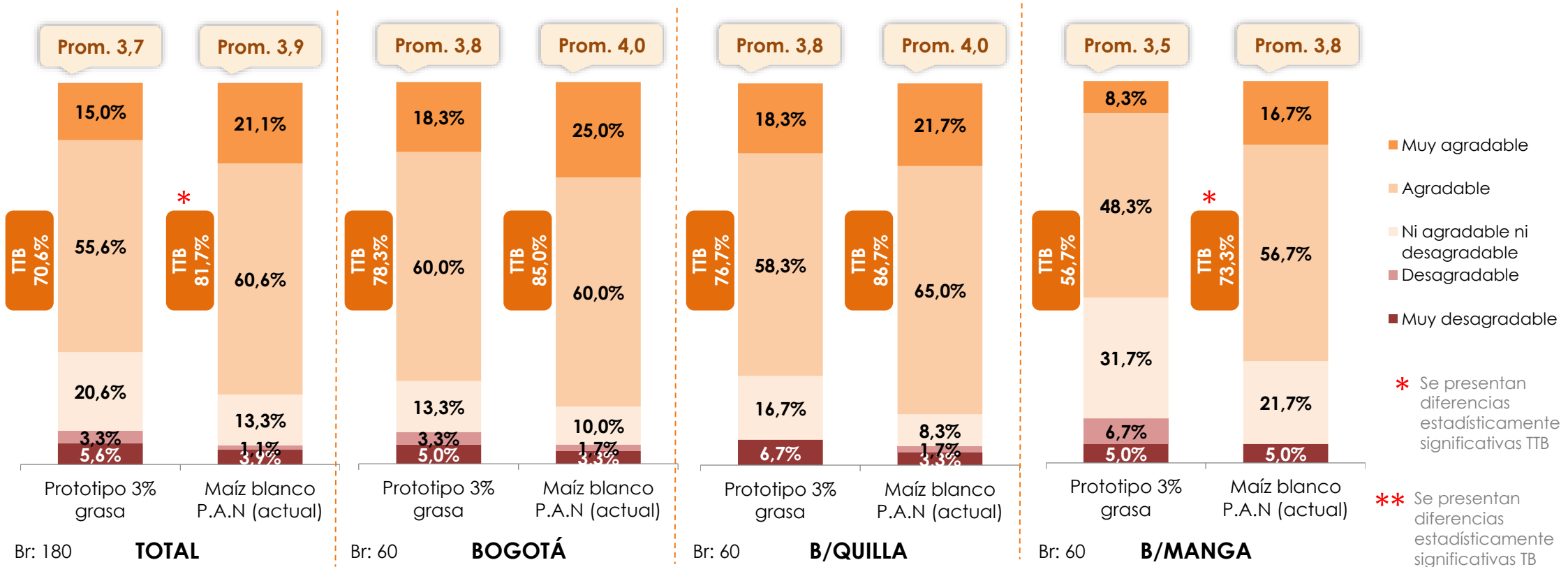


Al evaluar el Agrado por el color, se presentan diferencias significativas entre las muestras en el TTB, siendo superior el desempeño de P.A.N. Maíz Blanco

### Etapa 3 La masa

●●● Agrado color ●●●

TTB:  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

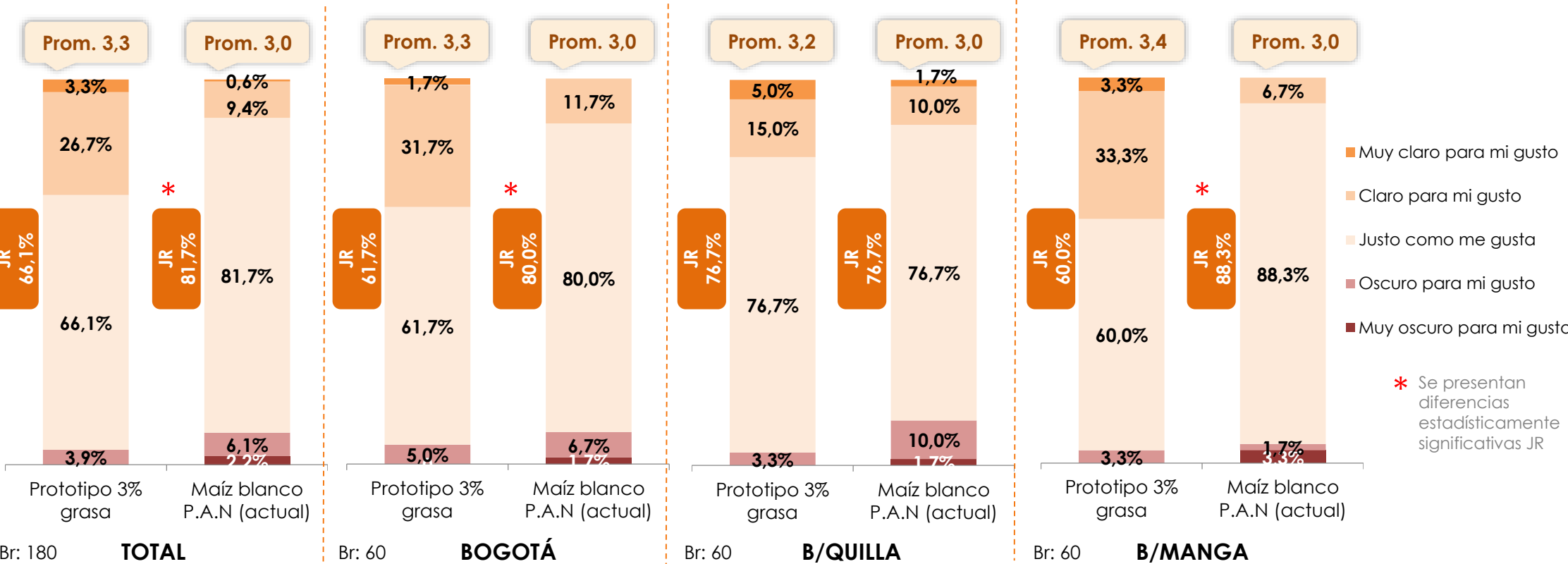


Al evaluar la Intensidad del color, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco. Siendo evidenciando un mejor desempeño la harina actual (comportamiento destacado en Bogotá y Bucaramanga)

**Etapas 3**  
La masa

●●● Intensidad del color ●●●

JR: Just right



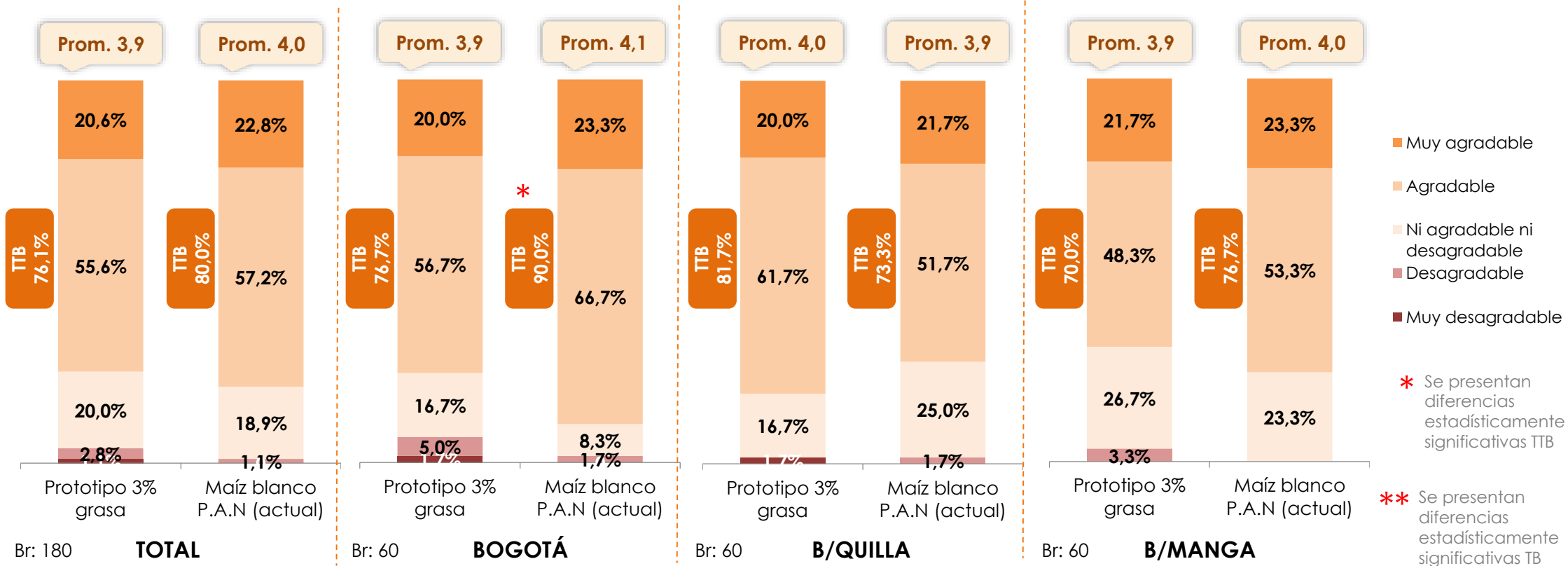


Al evaluar el Agrado del Olor, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco. En Bogotá destaca la actual en el TTB

### Etapa 3 La masa

●●● Agrado del Olor ●●●

TTB:  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

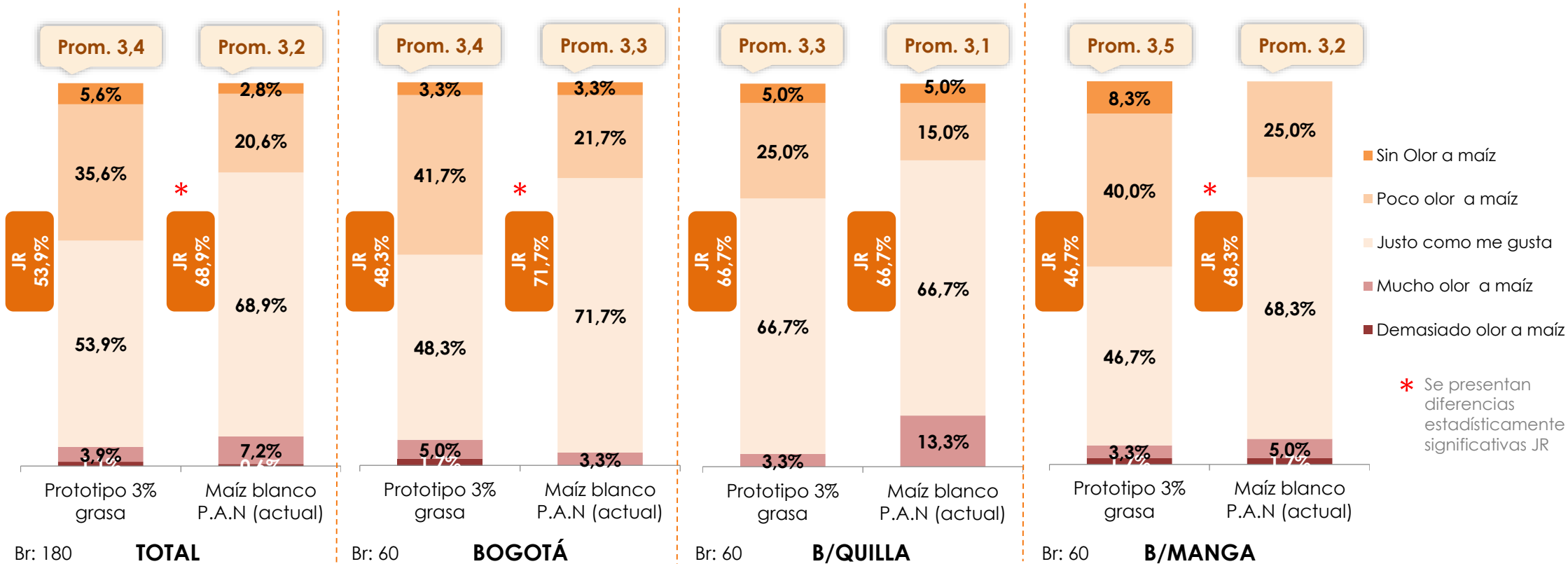


Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco La actual tiene un desempeño superior.

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

JR: Just right

### Etapa 3 La masa



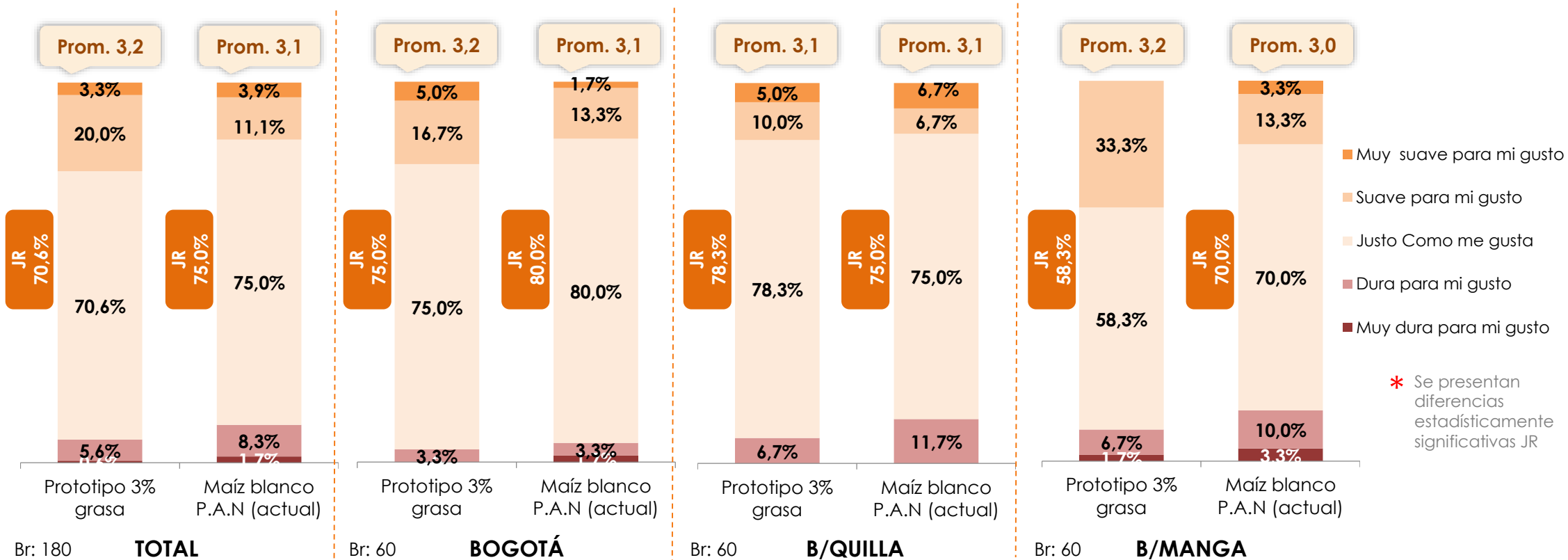


Al evaluar la Suavidad, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco

●●● Suavidad ●●●

JR: Just right

### Etapa 3 La masa

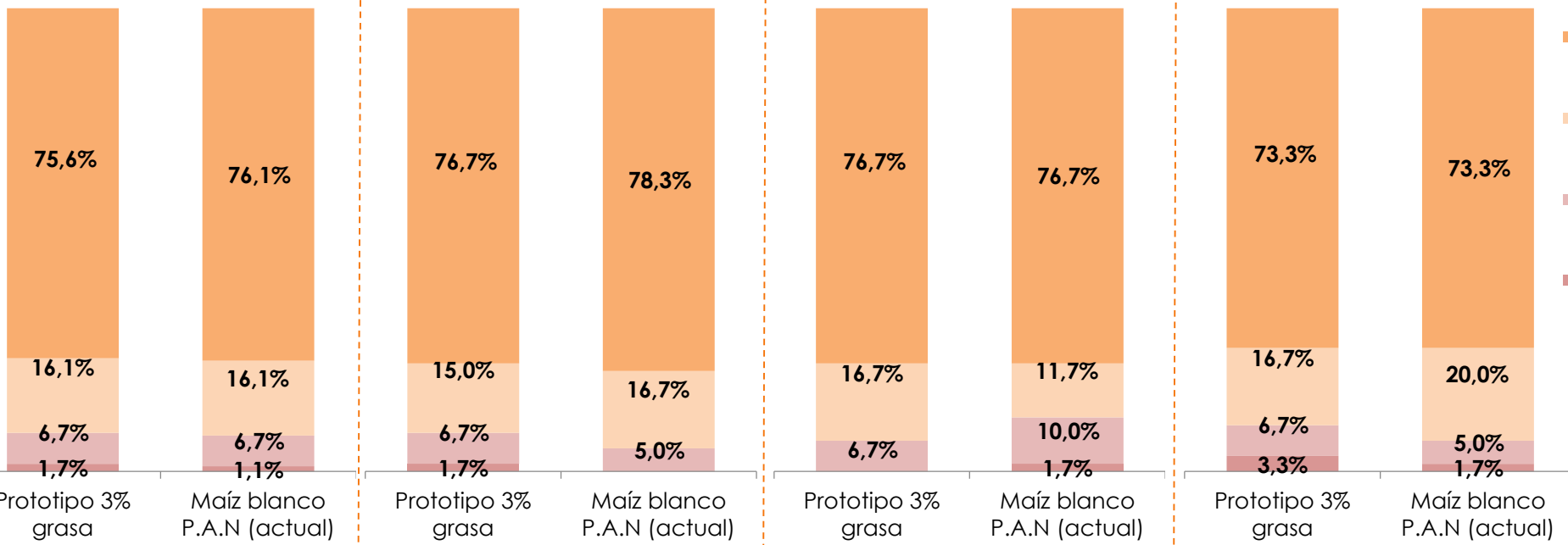




Al evaluar la Capacidad de mantenerse suave, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco

**Etapas 3**  
La masa

**Capacidad de mantenerse suave**



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

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

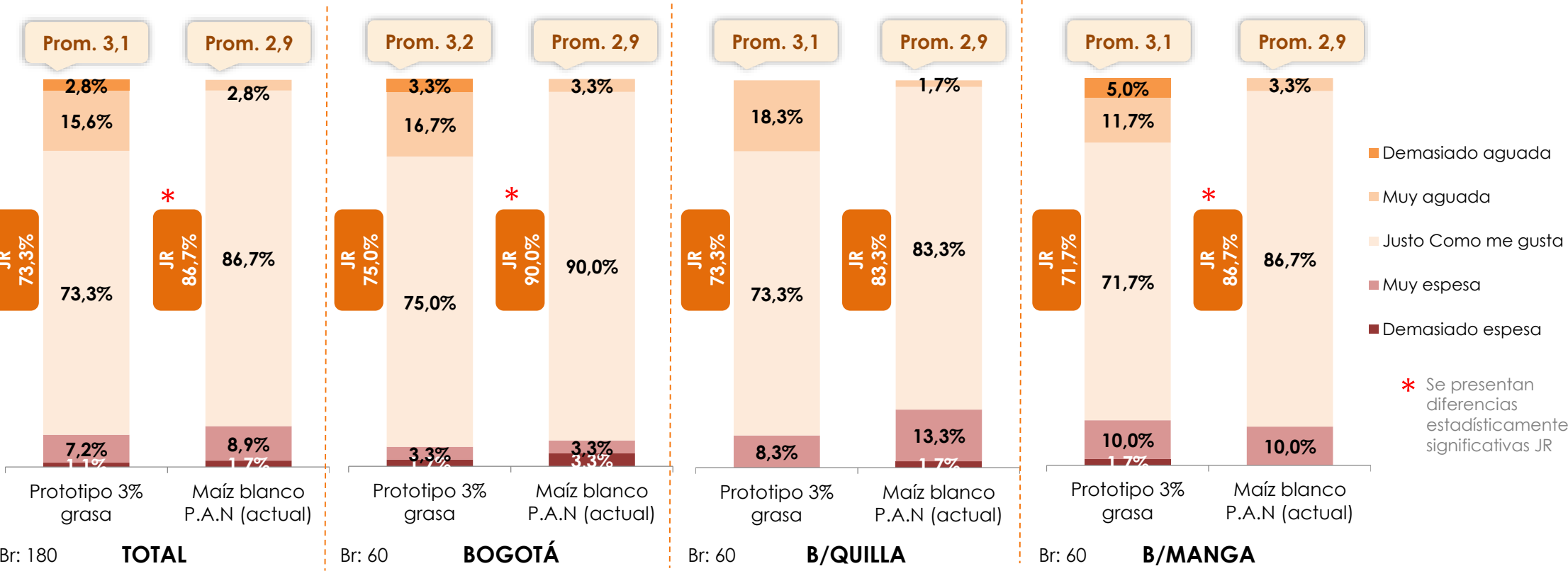


Al evaluar la Consistencia, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco La actual evidencia un mejor desempeño.

**Etapas 3**  
La masa

●●● Consistencia ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



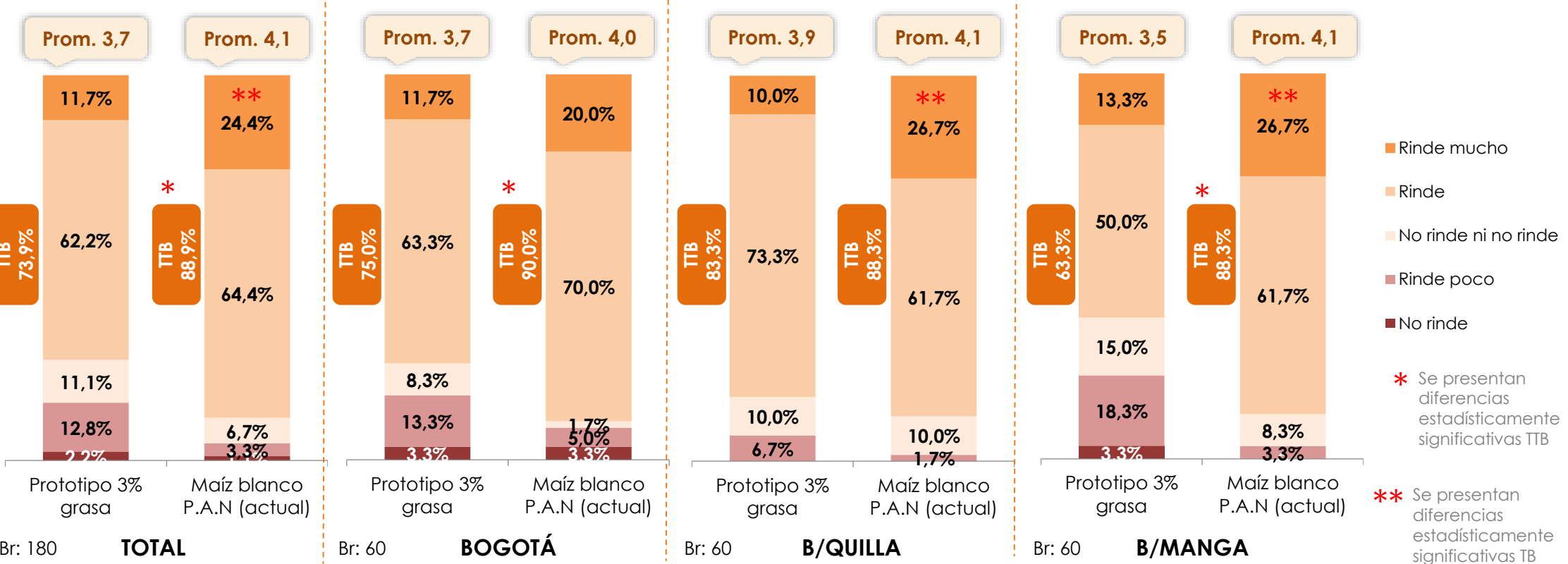


Al evaluar el Rendimiento de la masa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco La actual evidencia un mejor desempeño.

**Etapa 3**  
La masa

●●● Rendimiento de la masa ●●●

**TTB:**  
Rinde | Rinde mucho



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

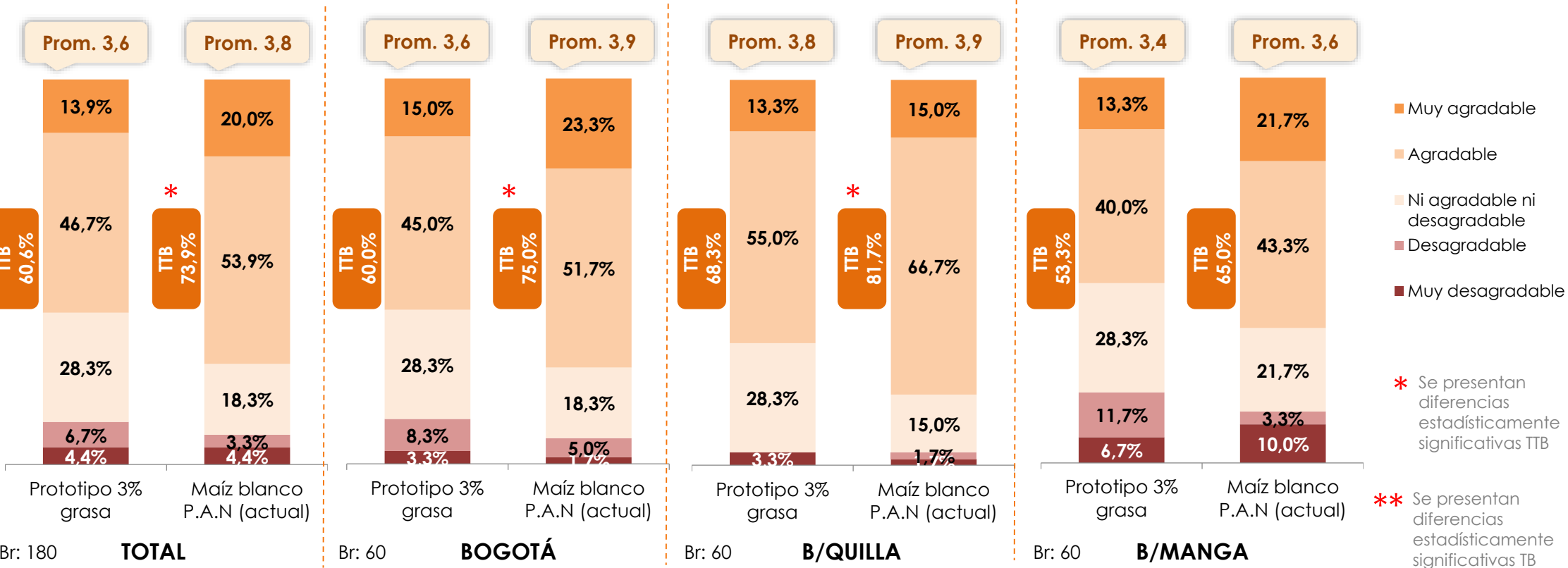


Al evaluar el Sabor de la masa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco. La actual evidencia un mejor desempeño en el TTB.

**Etapa 3**  
La masa

●●● Sabor de la masa ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



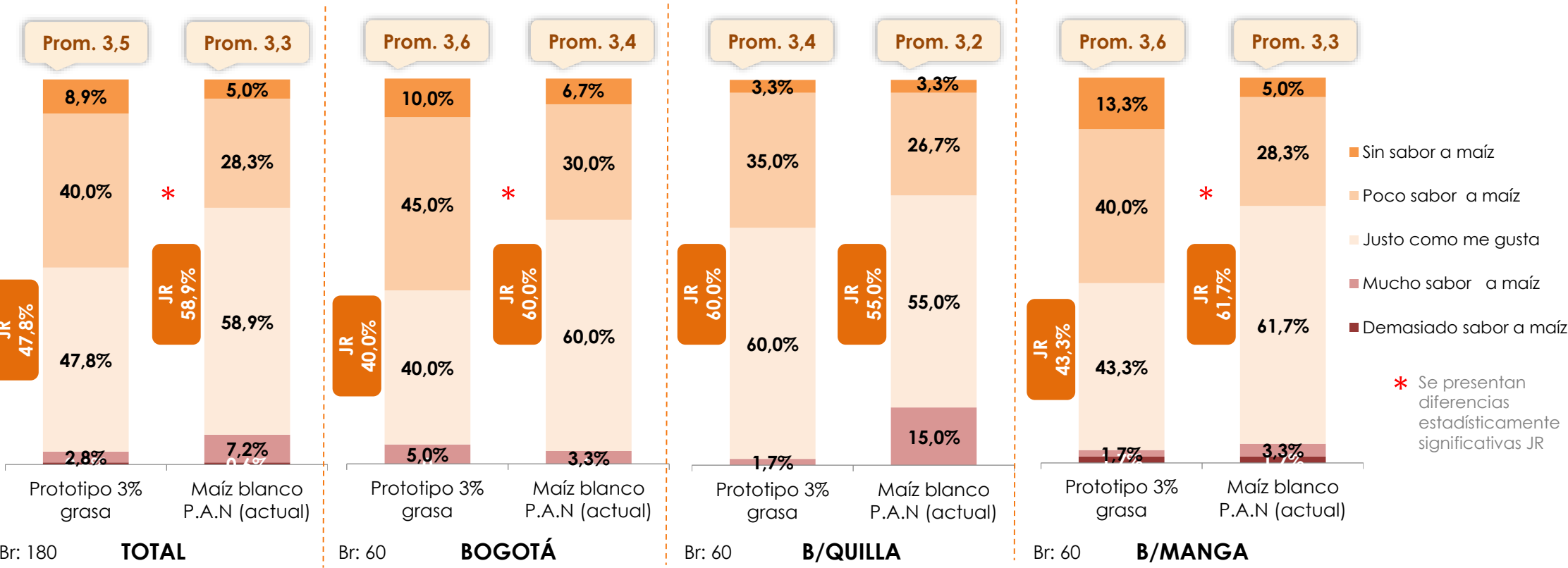
Al evaluar la intensidad del sabor a maíz de la masa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco La actual evidencia un mejor desempeño.



**Etapas 3**  
La masa

●●● Intensidad del sabor a maíz de la masa ●●●

JR: Just right



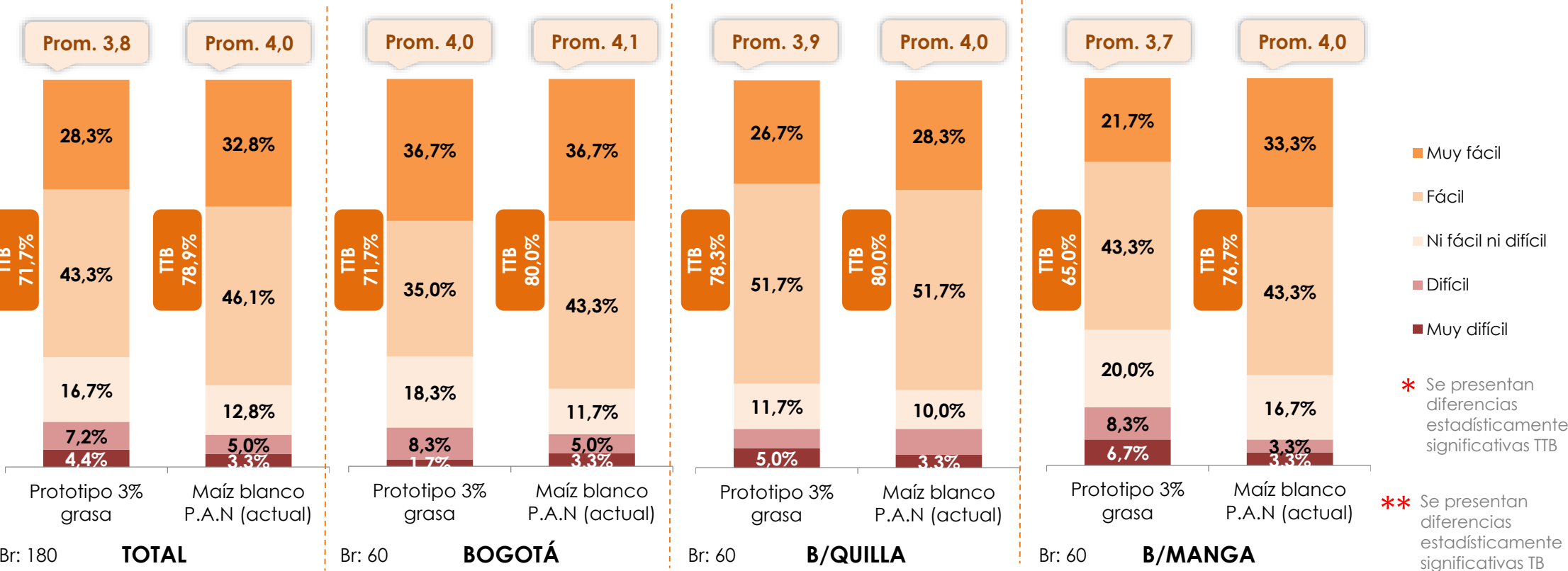


Al evaluar la Facilidad para moldear la arepa, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco

**Etapa 3**  
La masa

●●● Facilidad para moldear la arepa ●●●

**TTB:**  
Fácil | Muy fácil



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia de la masa, de manera contundente se prefiere la actual, por la suavidad, la facilidad de amasar, el sabor a maíz, la consistencia compacta y el aroma a maíz.

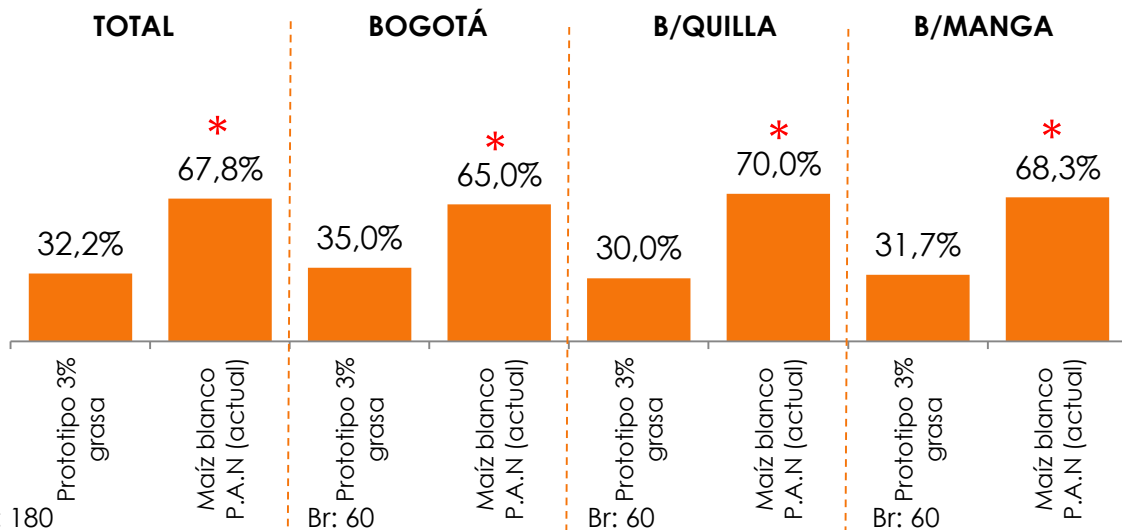
### Etapa 3 La masa

## Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

	Prototipo 3% grasa	Maíz blanco P.A.N (actual)
Es suave	60,3%	45,9%
Es fácil de amasar	36,2%	36,9%
El sabor a maíz	27,6%	32,8%
El aroma a maíz	17,2%	16,4%
La consistencia es compacta	8,6%	15,6%
El color blanco	8,6%	10,7%
El color es agradable	8,6%	8,2%
Fácil de preparar	8,6%	8,2%
Fácil para moldear	6,9%	6,6%
No se hacen grumos	6,9%	6,6%
No se pega en los dedos	5,2%	5,7%
La masa no se agrieta	5,2%	5,7%
El color es claro	5,2%	5,7%
La textura es agradable	5,2%	4,9%

Br: 58 (Prototipo 3% grasa), Br: 122 (Maíz blanco P.A.N (actual))

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



*Alimentos Polar*

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

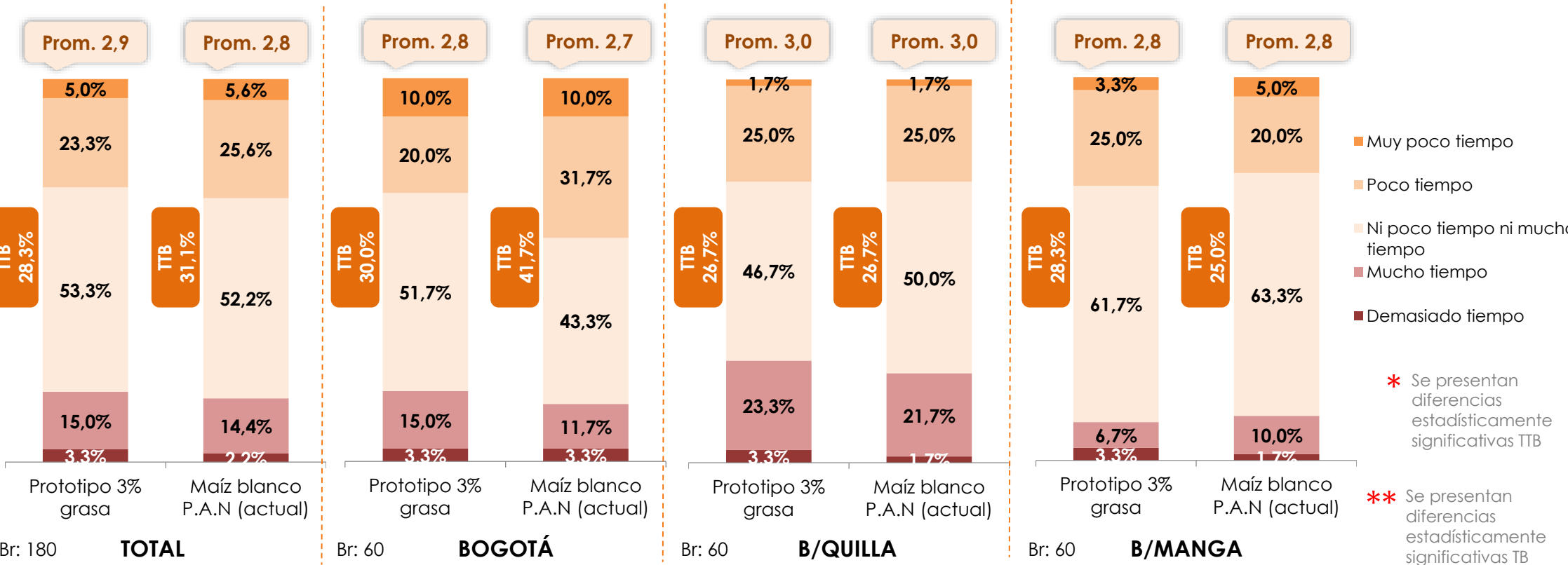


Al evaluar el Tiempo de cocción de la arepa , no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Tiempo de cocción de la arepa ●●●

**TTB:**  
Poco tiempo | Muy poco tiempo



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

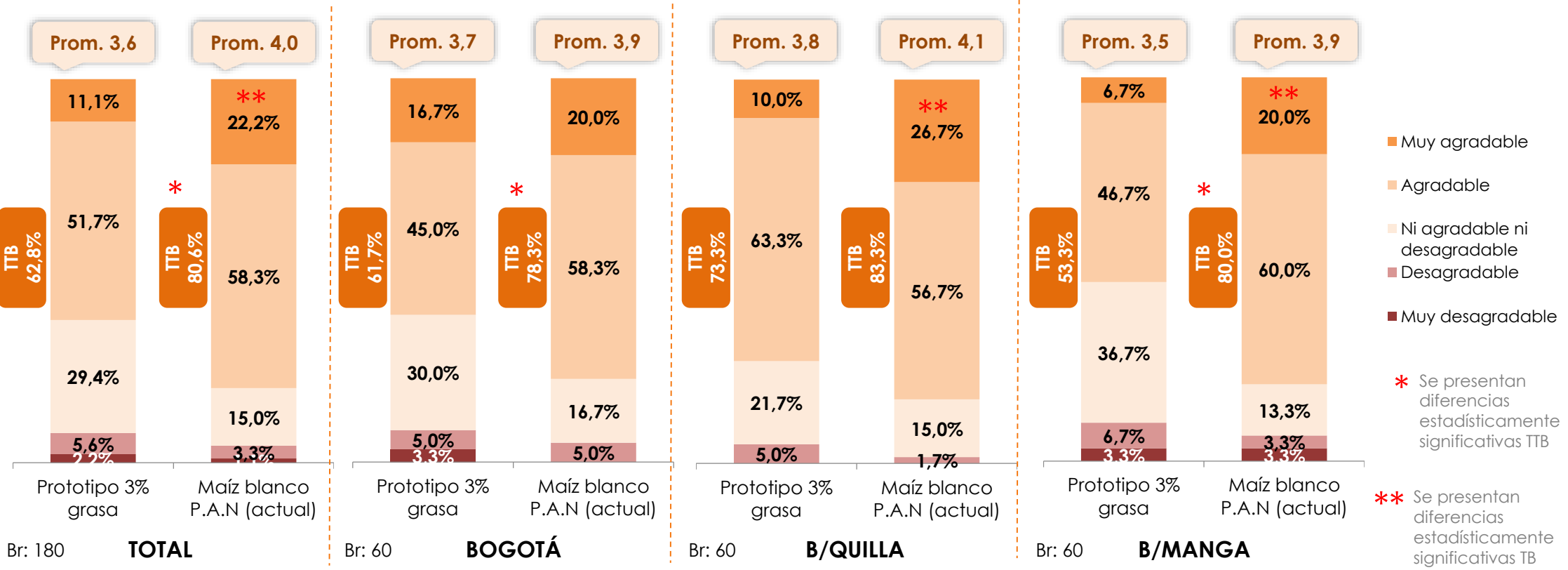


Al evaluar la Apariencia de la arepa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco, observando un mejor desempeño para la actual, a nivel general.

**Etap 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Apariencia de la arepa ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB





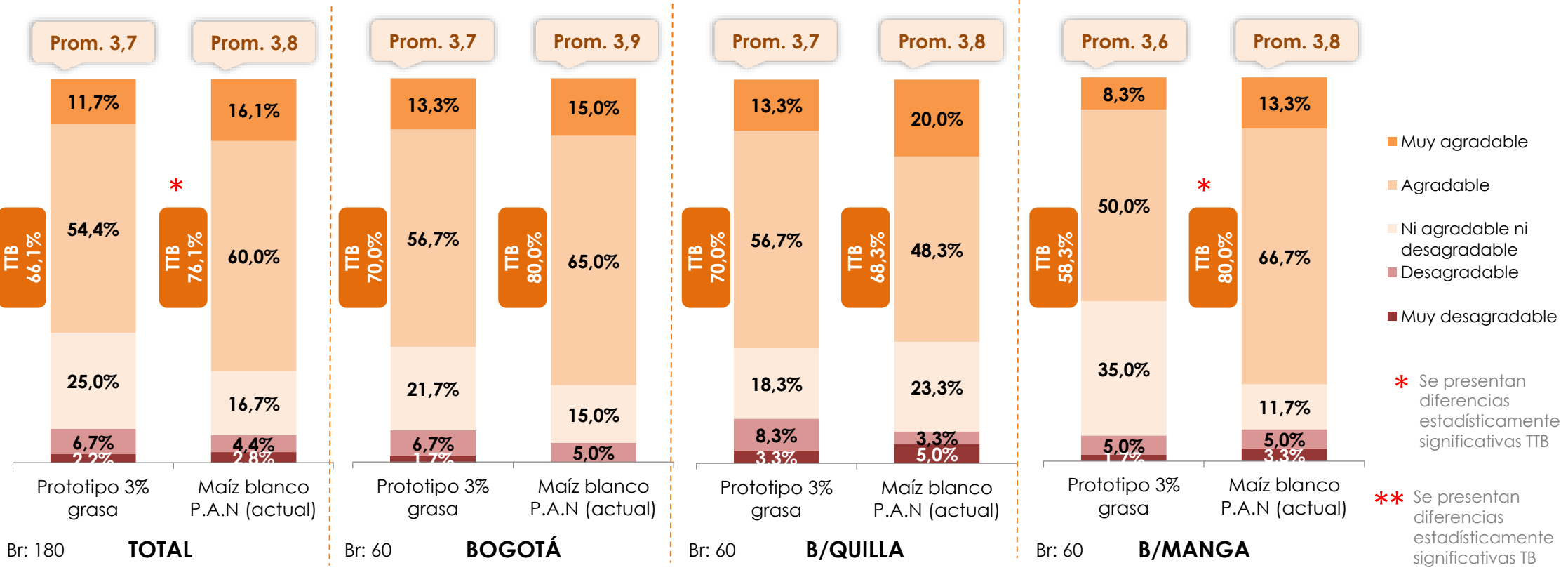


Al evaluar el Color de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco, siendo favorables en el TTB, destacando particularmente en Bucaramanga.

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Color de la arepa cocida ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



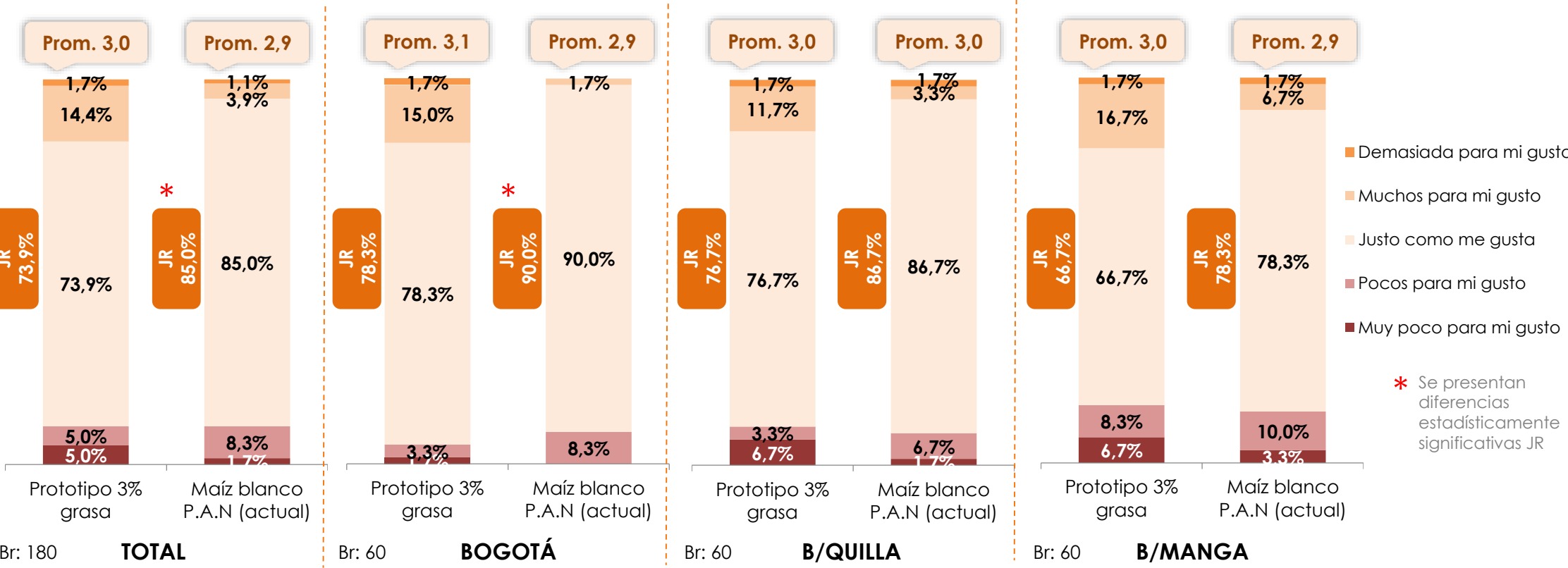
Al evaluar la Presencia de puntos negros en la arepa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco Se evidencia un mejor desempeño para la actual, destacando particularmente en Bogotá.



**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Presencia de puntos negros en la arepa ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

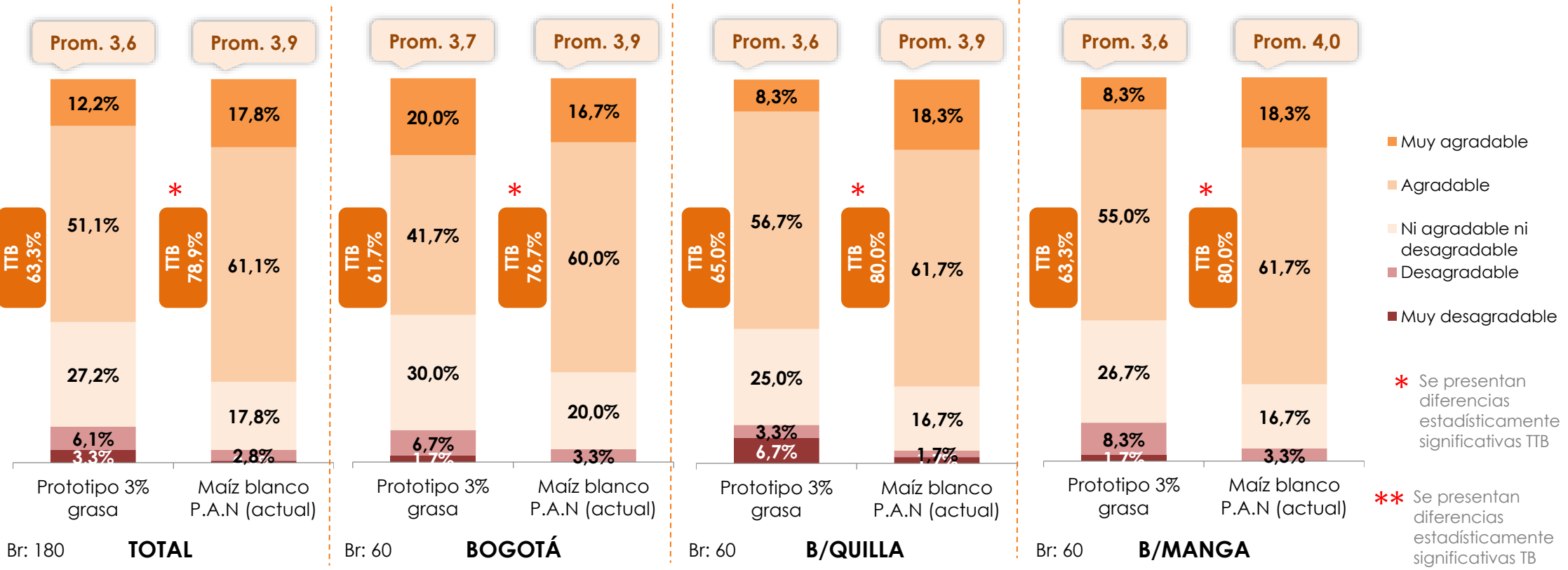


Al evaluar las Marcas de tostado /asado , se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco, siendo favorable en general para la actual en el TTB.

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

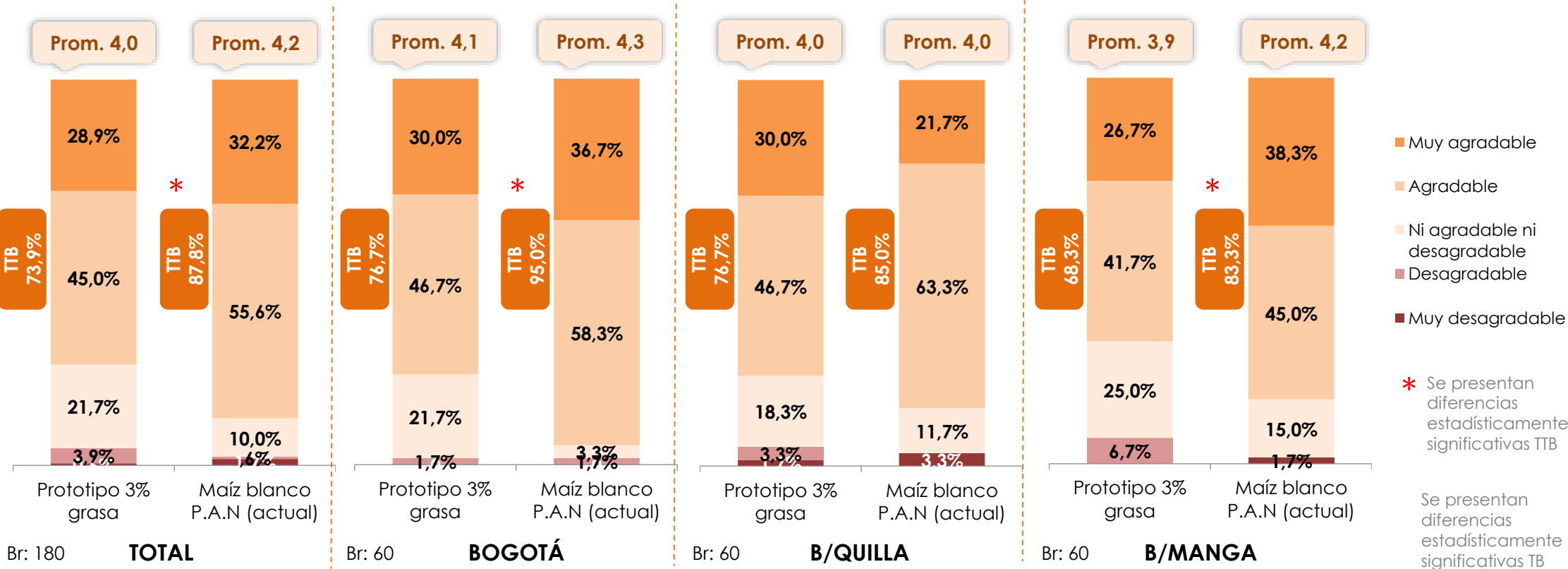


Al evaluar el agrado por el Olor de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco, siendo favorable para la actual en el TTB.

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Olor de la arepa cocida ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

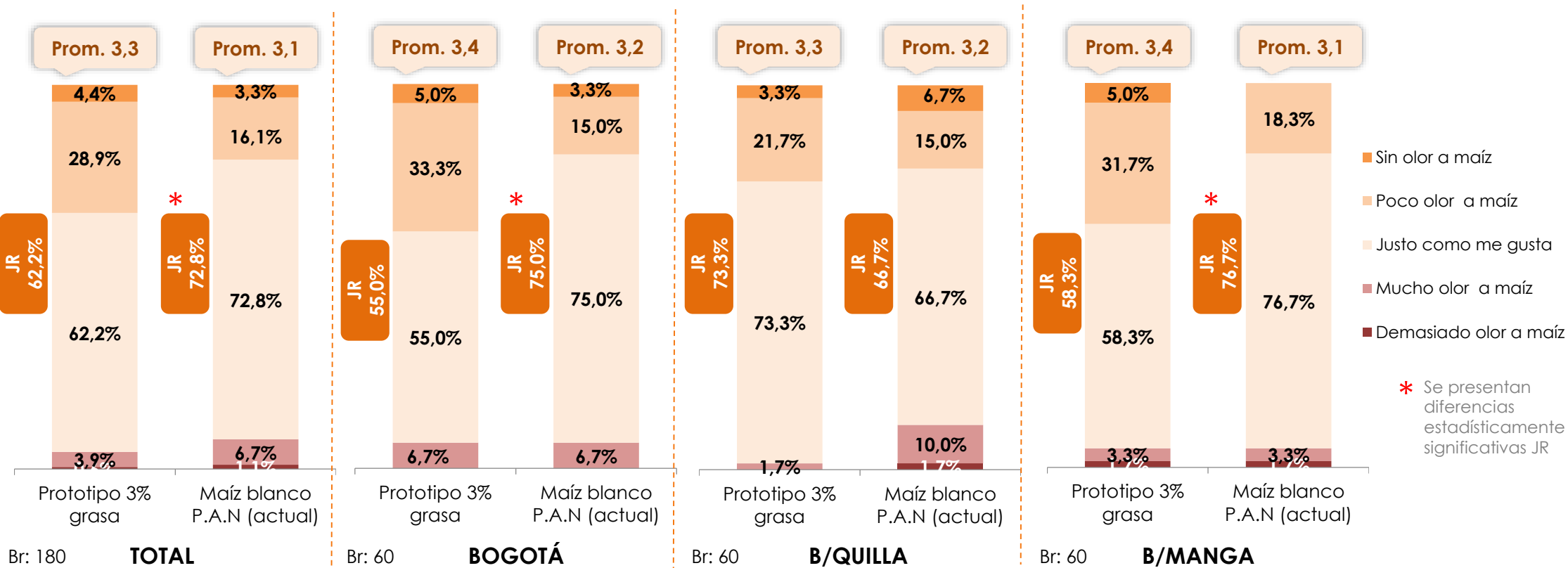


Al evaluar la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida , se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco. Se evidencia un mejor desempeño de la actual.

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

JR: Just right

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

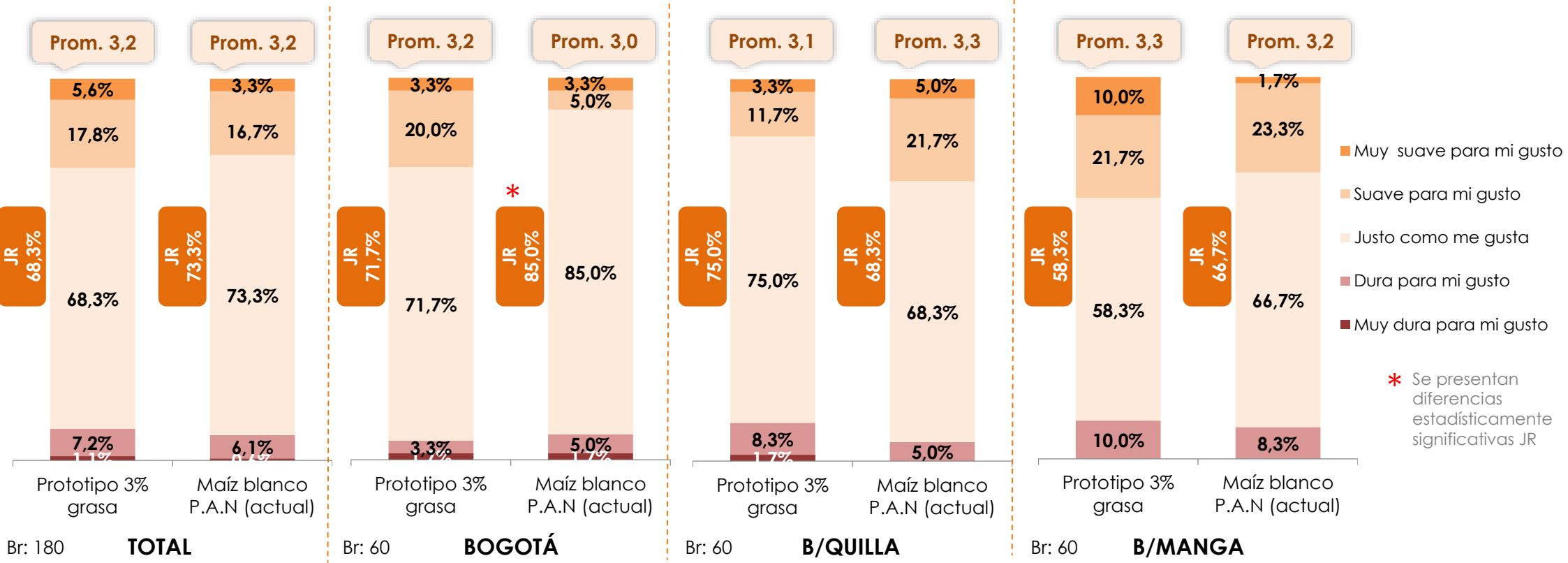


Al evaluar la Suavidad de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco a nivel total, sin embargo en Bogotá el desempeño de la actual es superior.

**Etapas**  
Etapa 4  
Producto final (Arepa)

●●● Suavidad de la arepa cocida ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

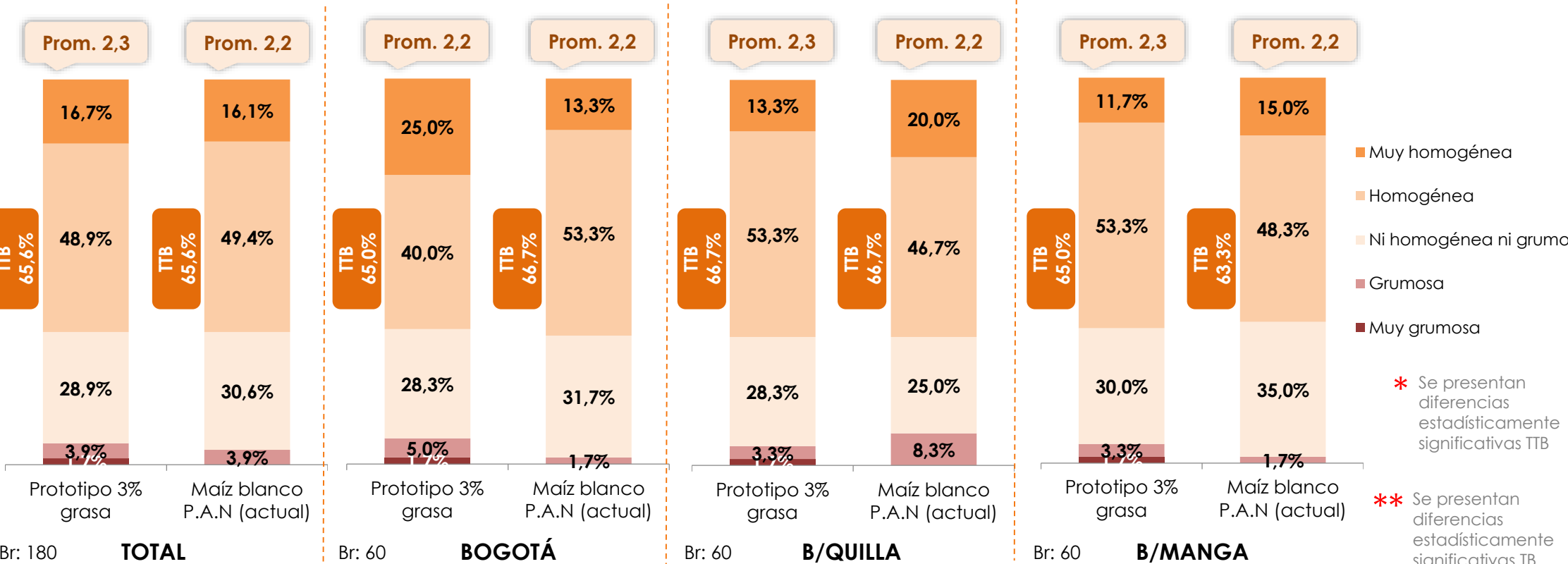


Al evaluar Consistencia de la masa de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

**Consistencia de la masa de la arepa cocida**

**TTB:**  
Homogénea | Muy homogénea



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

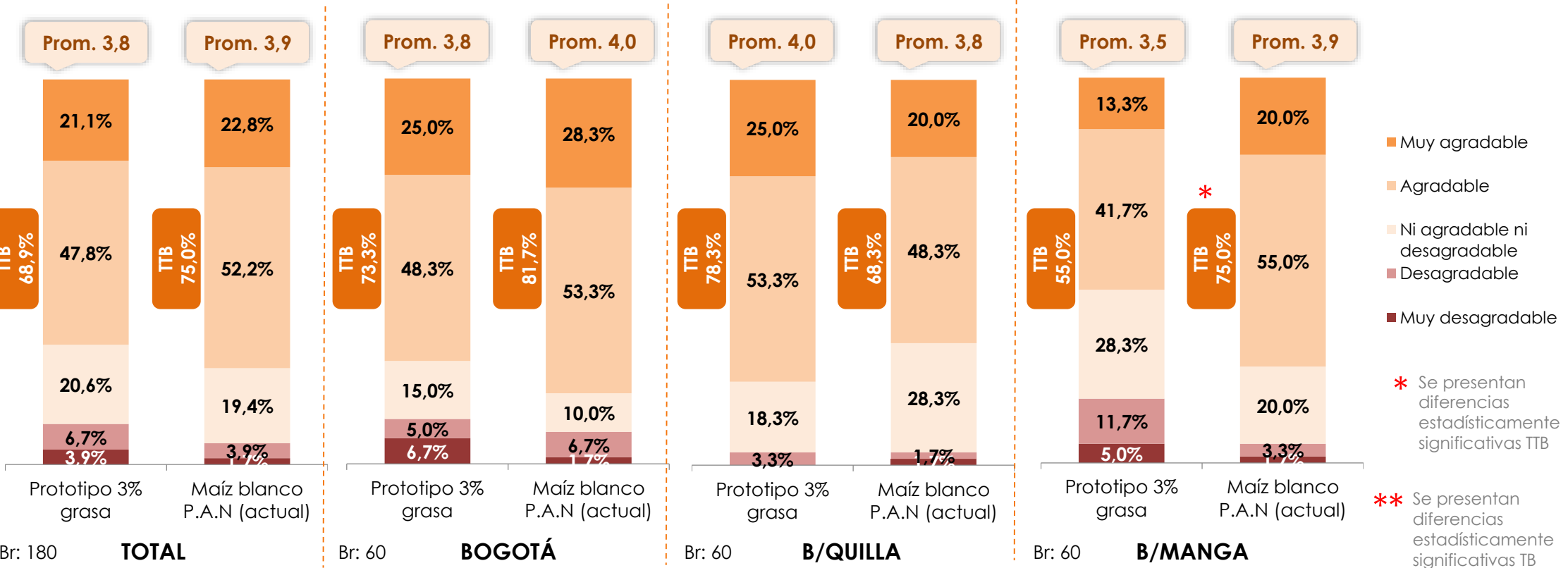


Al evaluar el Sabor de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Blanco a nivel total, sin embargo el desempeño de la actual es superior en Bucaramanga en el TTB.

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Sabor de la arepa cocida ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



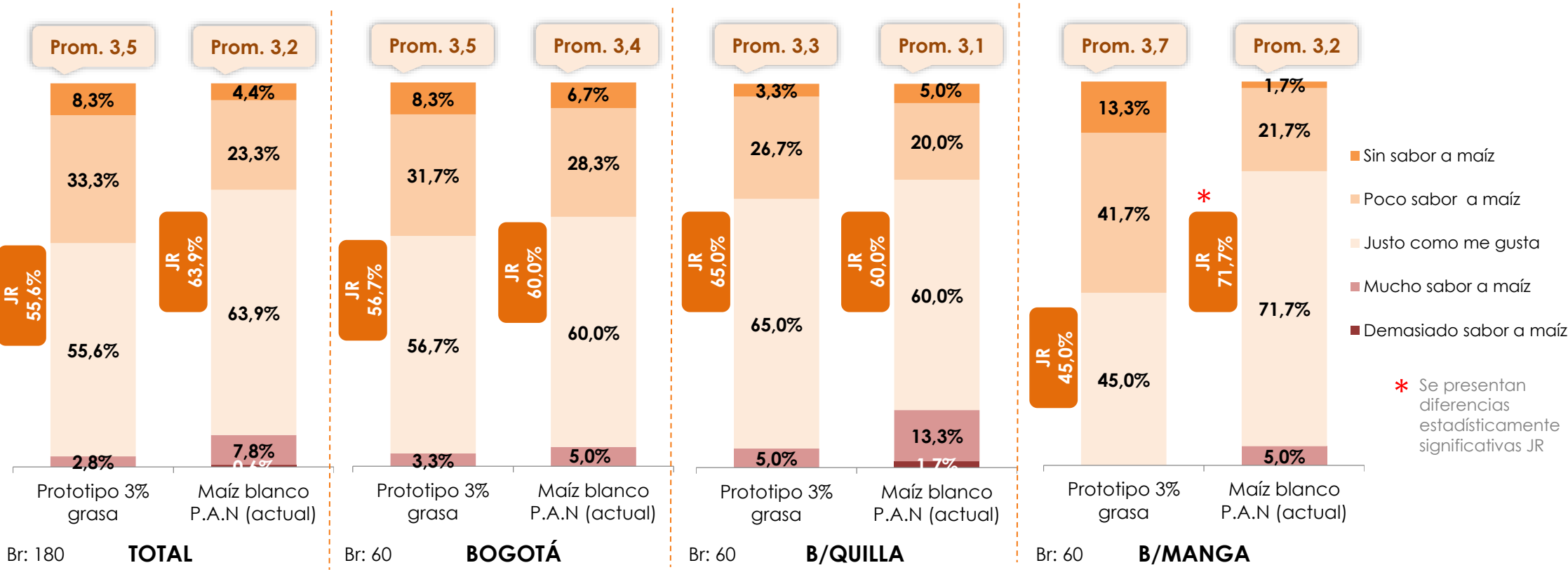


Al evaluar la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y la P.A.N. Maíz Blanco, excepto en Bucaramanga donde el actual destaca.

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

JR: Just right

**Etapas**  
Etapa 4  
Producto final (Arepa)



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia del producto final (arepa), de manera contundente se prefiere la actual, por la el sabor a maíz, la suavidad y el color amarillo.

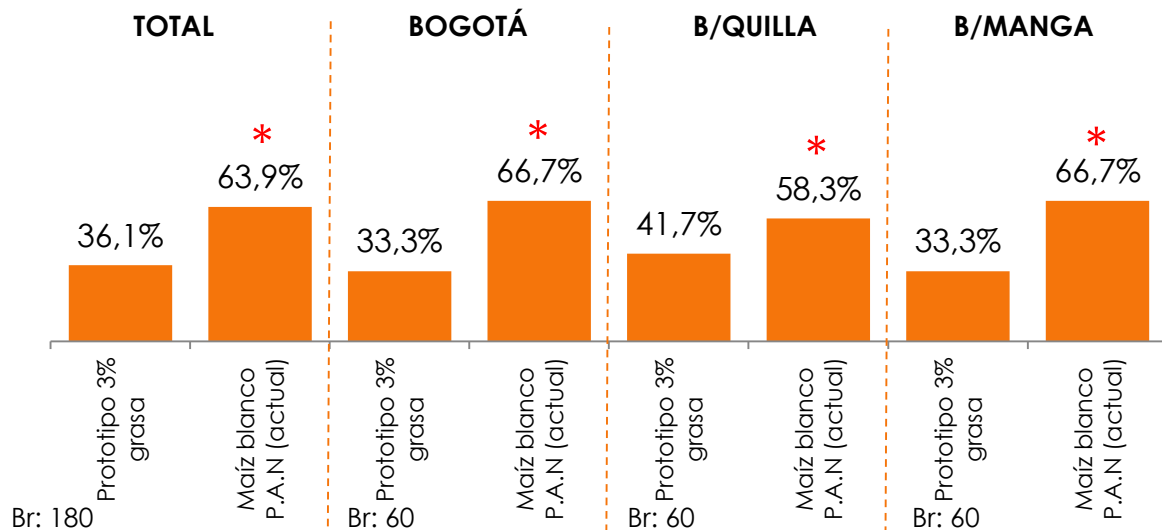
## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top ↑

	Prototipo 3% grasa	Maíz blanco P.A.N (actual)
El sabor a maíz	66,2%	62,6%
Es suave	61,5%	54,8%
El sabor es rico	15,4%	18,3%
Le gusta la consistencia	12,3%	13,0%
El aroma a maíz	10,8%	13,0%
Las marcas que quedan tostadas	7,7%	11,3%
Le gusta el color blanco	7,7%	10,4%
Es fácil de amasar	6,2%	9,6%
El color es dorado	6,2%	7,8%
No queda con grumos	6,2%	7,0%
No tiene puntos negros	6,2%	6,1%
Es blanda	6,2%	4,3%
El color amarillo	4,6%	3,5%
El color es agradable	4,6%	2,6%

Br: 65 (Prototipo 3% grasa), Br: 115 (Maíz blanco P.A.N (actual))

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas





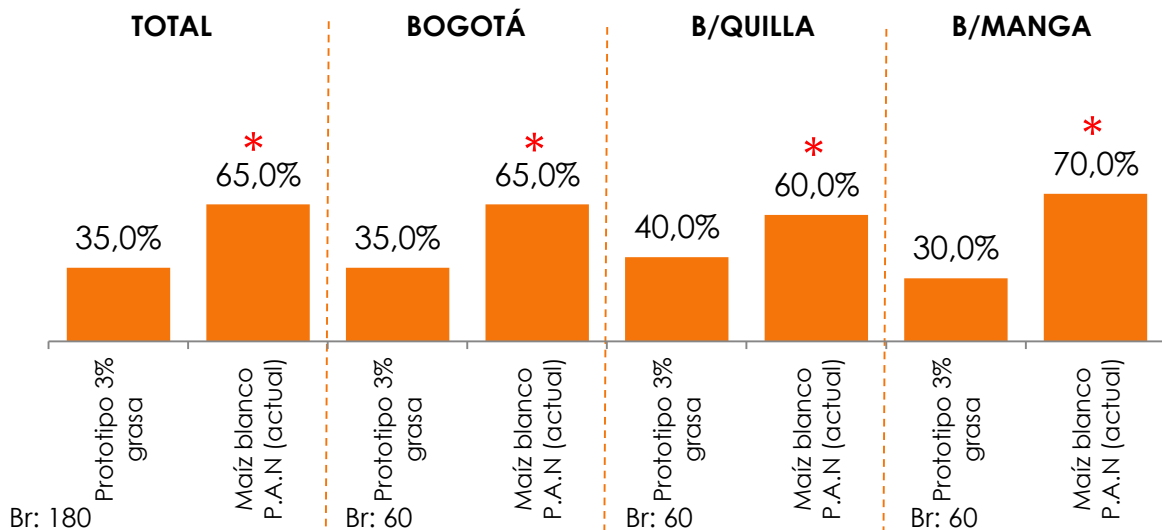
Al consolidar la preferencia general, de manera contundente se prefiere la actual, por el sabor a maíz, la suavidad, la facilidad de amasar, el aroma a maíz intenso y el color amarillo.

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

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top	Prototipo 3% grasa		Maíz blanco P.A.N (actual)	
	Razón	Porcentaje	Razón	Porcentaje
	La suavidad	61,9%	El sabor a maíz	52,1%
	El sabor a maíz	41,3%	La suavidad	45,3%
	Fácil de amasar	38,1%	Fácil de amasar	37,6%
	El aroma a maíz es más intenso	14,3%	El aroma a maíz es más intenso	21,4%
	Sabor agradable	9,5%	El color amarillo	17,9%
	No se hacen grumos	9,5%	Queda tostada	9,4%
	La consistencia es un poco dura	9,5%	No se hacen grumos	8,5%
	Queda tostada	7,9%	El color es agradable	8,5%
	El color es agradable	7,9%	Sabor agradable	7,7%
	Fácil de preparar	7,9%	Es rendidora	6,8%
	Es rendidora	7,9%	El color es dorado	6,8%
	El color es dorado	6,3%	No se pega en las manos	6,8%
	El color blanco	6,3%	Fácil de preparar	6,0%
	El color es claro	4,8%	La consistencia es un poco dura	4,3%

Br: 63 (Prototipo 3% grasa), Br: 117 (Maíz blanco P.A.N (actual))

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

P94. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de prefiere? / P95. ¿Por qué razón ... es su preferida?



*Alimentos Polar*

**Prototipo 3%  
grasa  
VS P.A.N.  
(Maíz Integral)**



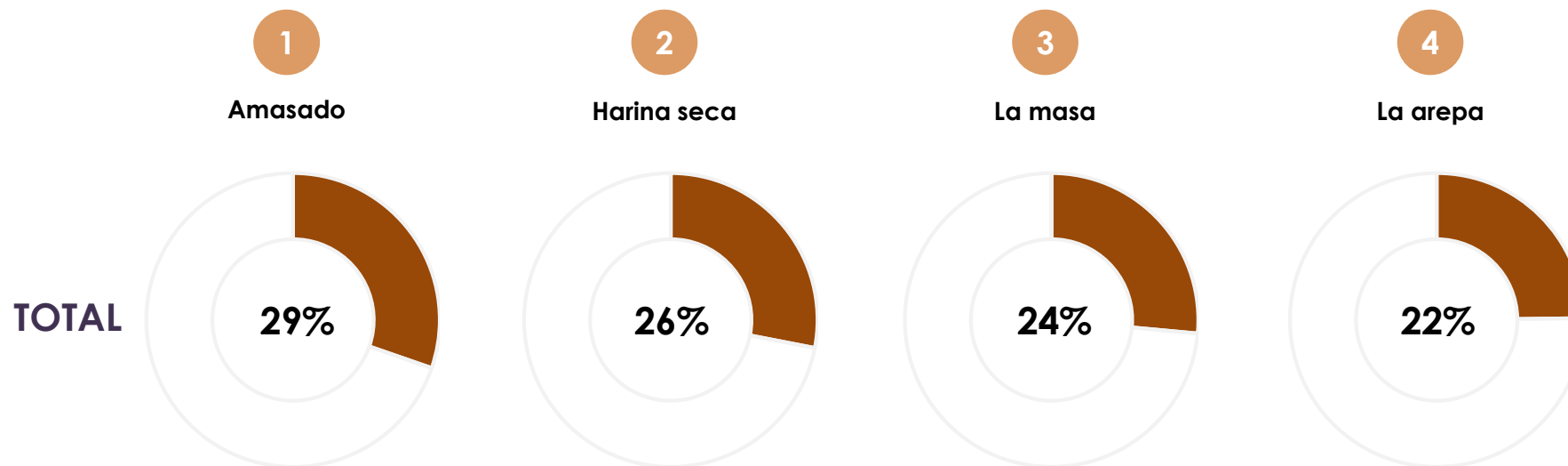
*Alimentos Polar*

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



## Ranking de las etapas - Prototipo 3% grasa VS P.A.N. Integral

Base: 180



P96. Ya para finalizar y tomando en cuenta todas las etapas de la prueba; podría por favor organizarlas en la tablet de la más importante a la menos importante para usted a la hora de evaluar una harina precocida de maíz. Donde 1 es la más importante y 4 es la menos importante por favor lea todas las etapas y luego ordénelas



# Importancia de atributos por etapa- Prototipo 3% grasa VS P.A.N. Integral

Base: 180

Más importante  
↑  
Top  
↓  
Menos importante

## Etapa 2

●●● Harina seca ●●●	
1	Que la textura de la harina sea la justa <b>19%</b>
2	Que la apariencia general de la Harina de maíz sea agradable <b>16%</b>
3	Que la Harina de Maíz tenga un olor agradable <b>14%</b>
4	Que el grosor de la harina sea justo <b>12%</b>
5	Que la intensidad del olor a maíz sea la justa <b>12%</b>
6	Que la Harina de Maíz tenga un color agradable <b>11%</b>
7	Que la intensidad del color sea la justa <b>8%</b>
8	Que la presencia de puntos negros en la harina sea la justa <b>7%</b>

## Etapa 1

●●● Amasado ●●●	
1	Que la integración / mezclado del agua y la harina sea fácil <b>22%</b>
2	Que no se formen grumos al amasar <b>21%</b>
3	Que el amasado de la harina sea fácil <b>19%</b>
4	Que la cantidad de harina para hacer la masa sea la justa <b>14%</b>
5	Que la cantidad de agua para hacer la masa sea la justa <b>13%</b>
6	Que el tiempo de amasado sea el justo <b>11%</b>

## Etapa 3

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

## Etapa 4

●●● La arepa ●●●	
1	Que la suavidad de la arepa cocida sea justa <b>14%</b>
2	Que el Tiempo de cocción de la arepa sea justo <b>13%</b>
3	Que la consistencia de la masa de la arepa cocida sea agradable <b>13%</b>
4	Que el sabor de la arepa cocida sea justo <b>12%</b>
5	Que la apariencia de la arepa sea agradable <b>9%</b>
6	Que el color de la arepa cocida sea agradable <b>8%</b>
7	Que la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida sea justa <b>7%</b>
8	Que las Marcas de tostado /asado sean justas <b>7%</b>
9	Que el Olor de la arepa cocida sea justo <b>7%</b>
10	Que la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida sea justa <b>6%</b>
11	Que la presencia de puntos negros en la arepa sea justa <b>5%</b>





*Alimentos Polar*

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

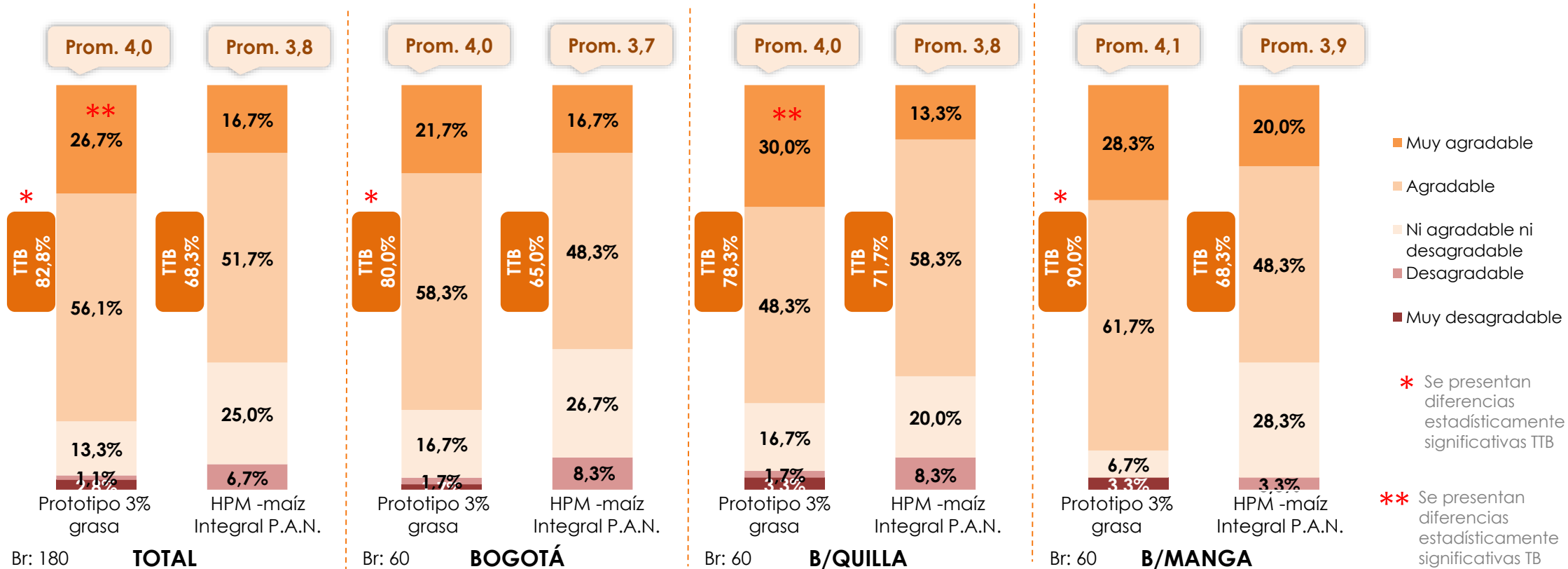


Al evaluar la Apariencia general, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se evidencia a nivel general un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa

## Etapa 1 Harina seca

●●● Apariencia general ●●●

TTB:  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

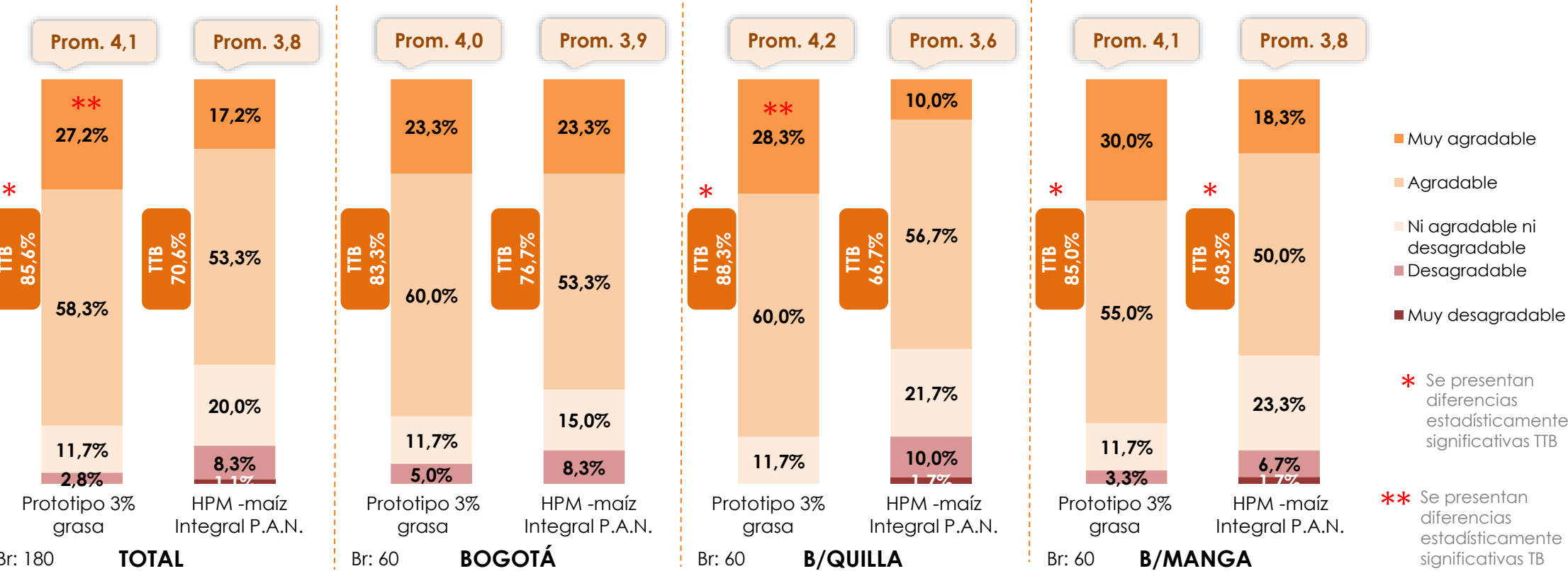


Al evaluar el Agrado del Color, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se evidencia un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa tanto a total como en las ciudades Barranquilla y Bucaramanga.

**Etap 1**  
Harina seca

●●● Agrado del Color ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



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

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

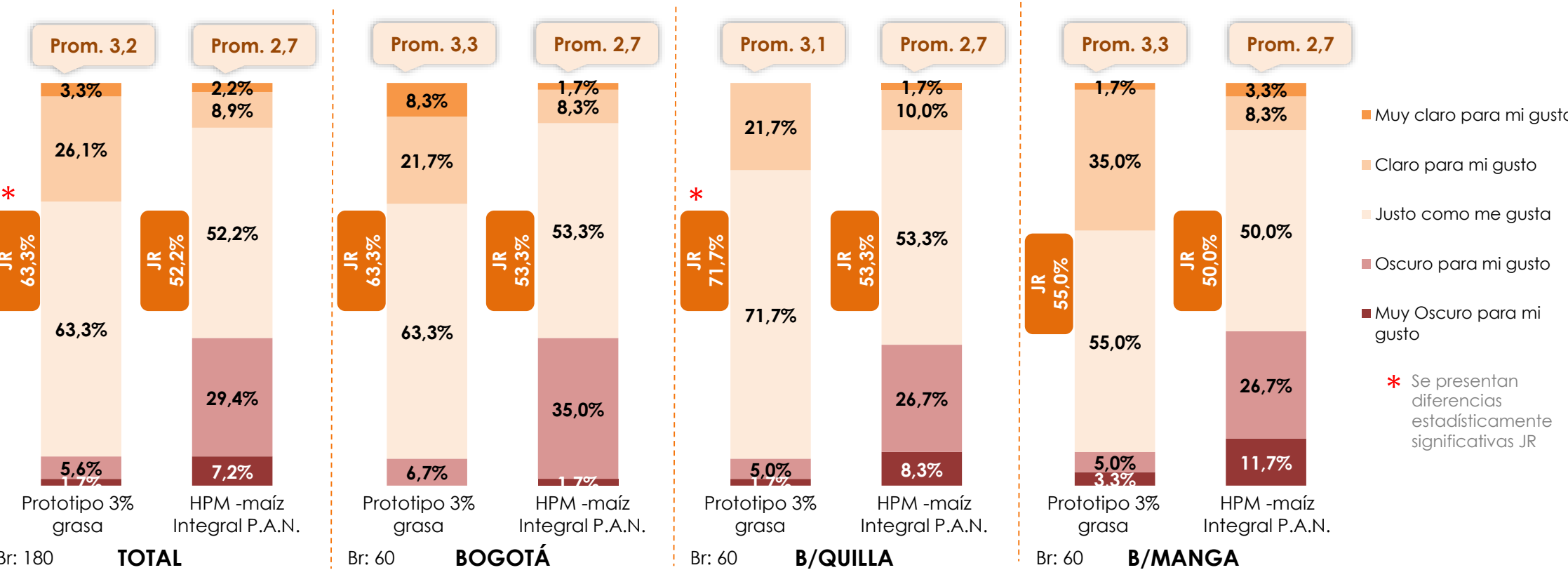


Al evaluar la Intensidad del color, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se evidencia un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, destacando en Barranquilla

**Etap 1**  
Harina seca

●●● Intensidad del color ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

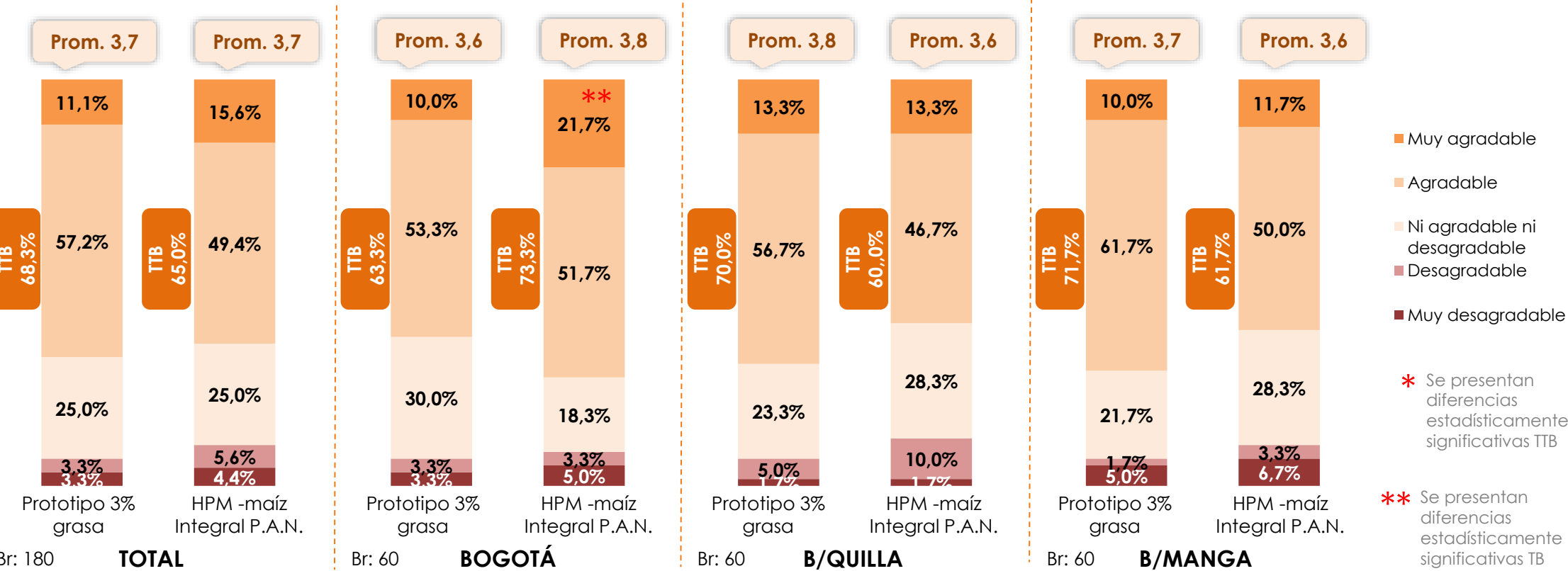


Al evaluar el Agrado del olor, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Excepto en Bogotá donde destaca P.A.N. Maíz Integral.

**Etap 1**  
Harina seca

●●● Agrado del olor ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



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

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

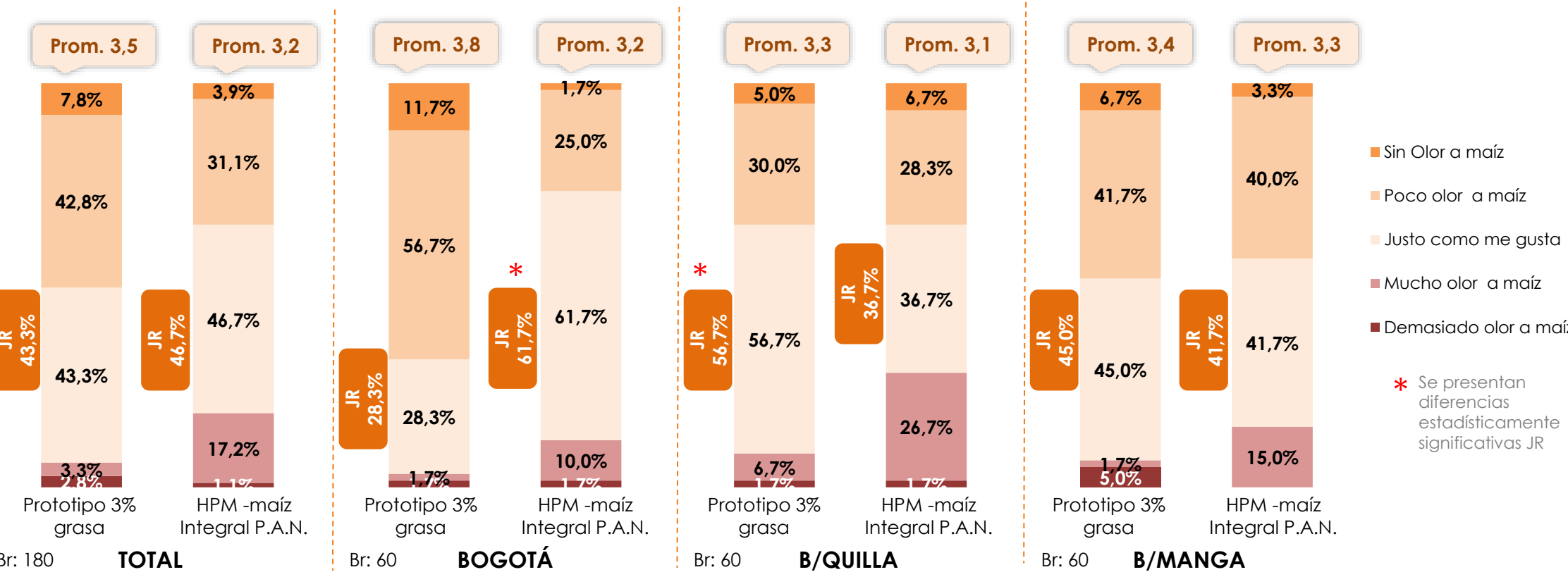


Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral a nivel total. Sin embargo en Bogotá destaca P.A.N. Maíz Integral y en B/quilla lo hace el prototipo 3% grasa.

**Etapá 1**  
**Harina seca**

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

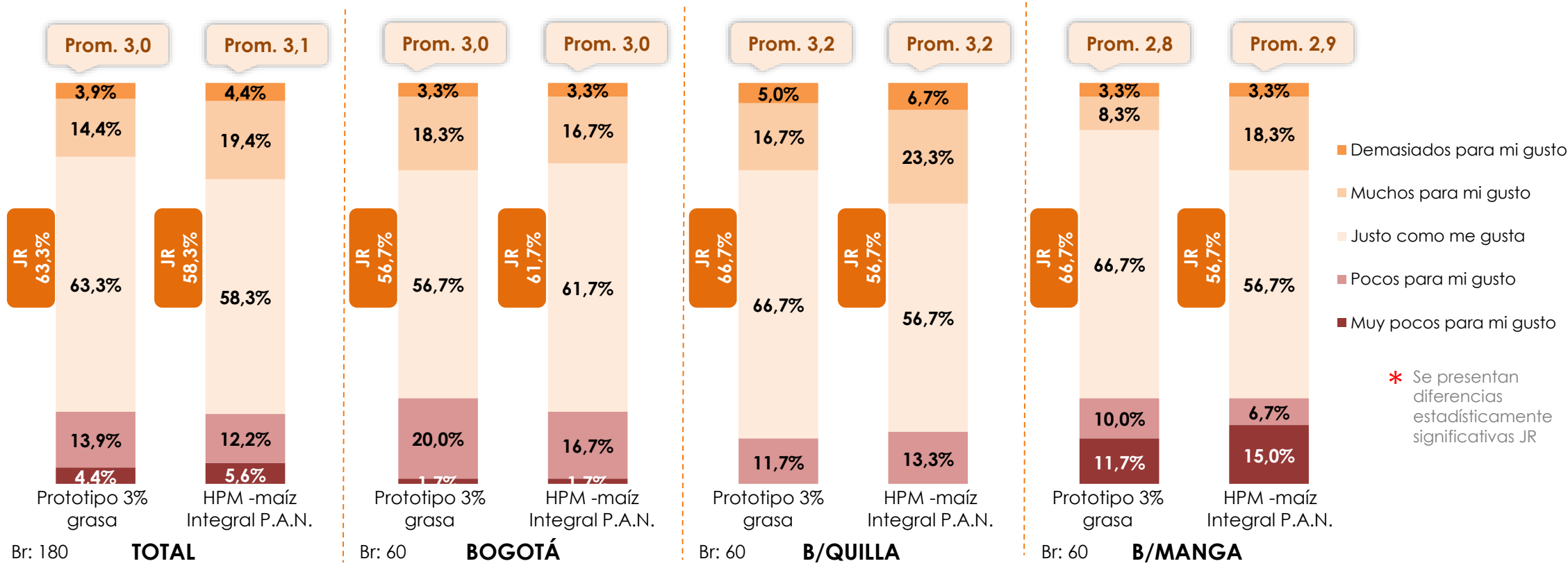


Al evaluar la Presencia de puntos negros, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral.

**Etap 1**  
Harina seca

●●● Presencia de puntos negros ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

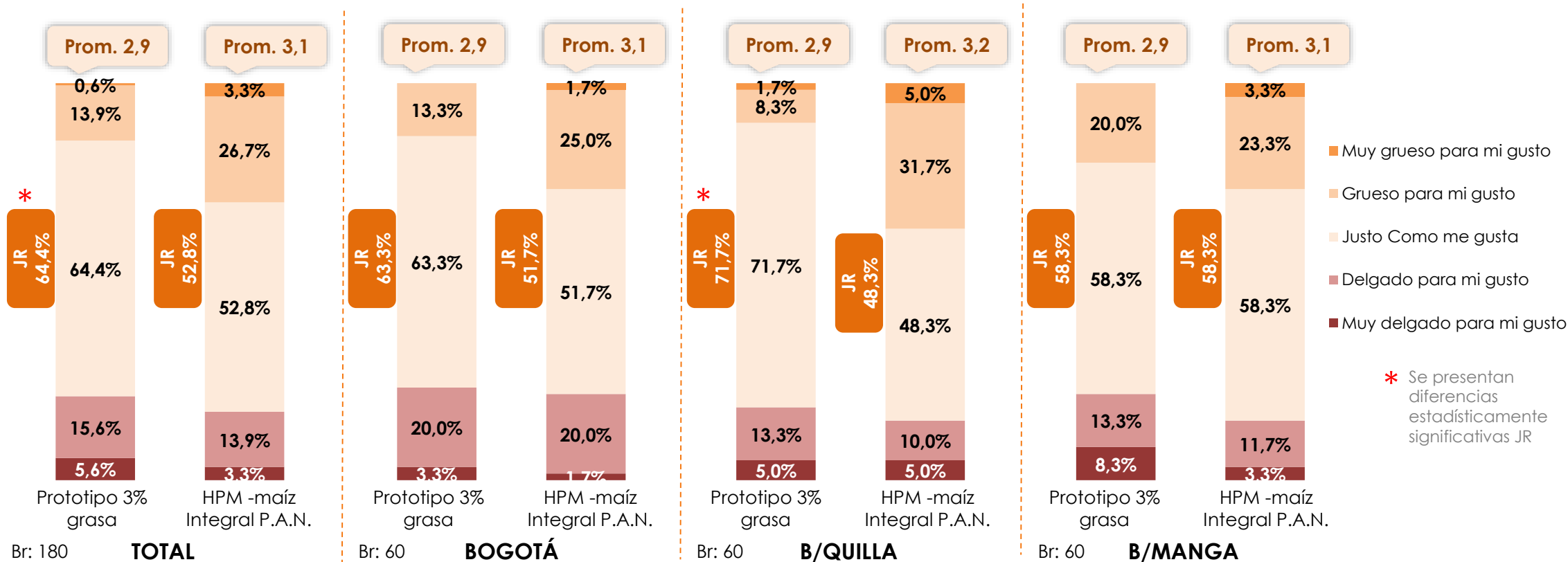


Al evaluar el Grosor de la harina, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa a total y en Barranquilla.

●●● Grosor de la harina ●●●

JR: Just right

## Etapa 1 Harina seca



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



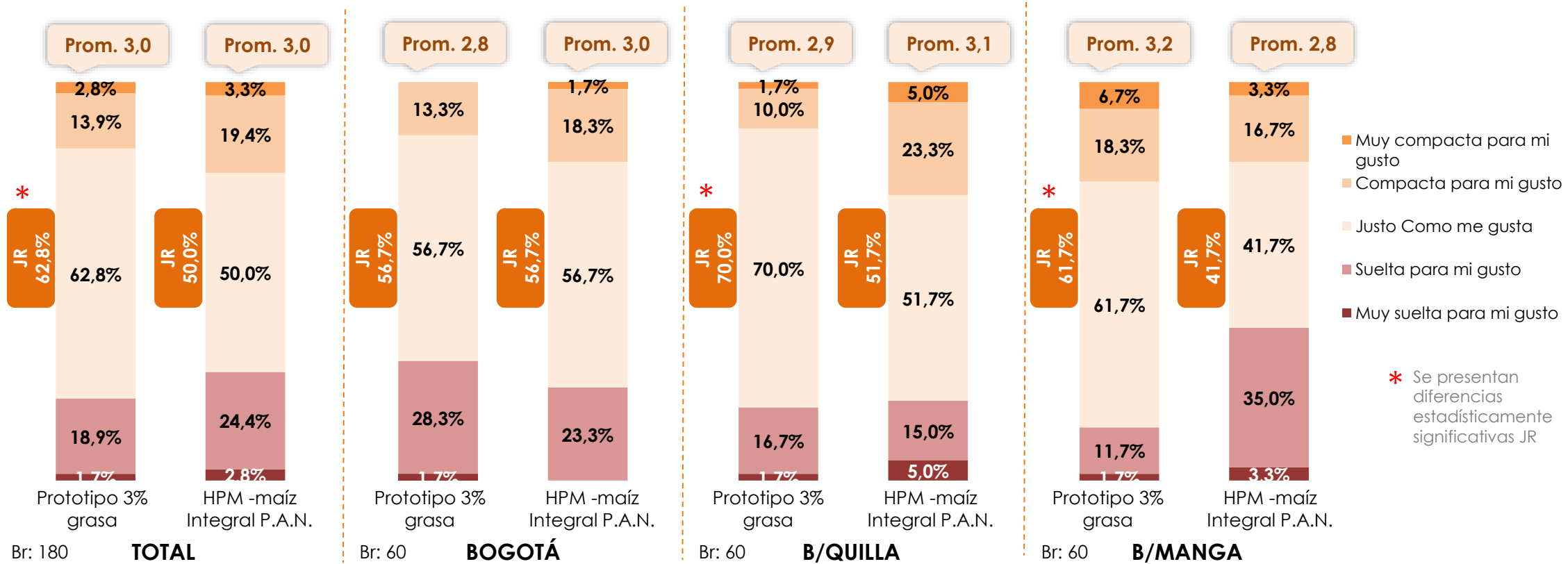


Al evaluar la Textura, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa a total y en la ciudades de Barranquilla y Bucaramanga.

**Etap 1**  
**Harina seca**

●●● Textura ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia de la Harina seca, de manera contundente se prefiere el Prototipo 3% grasa , por el aroma a maíz, la textura suave, el color claro/blanco, la no presencia de puntos negros y porque es más suelta.

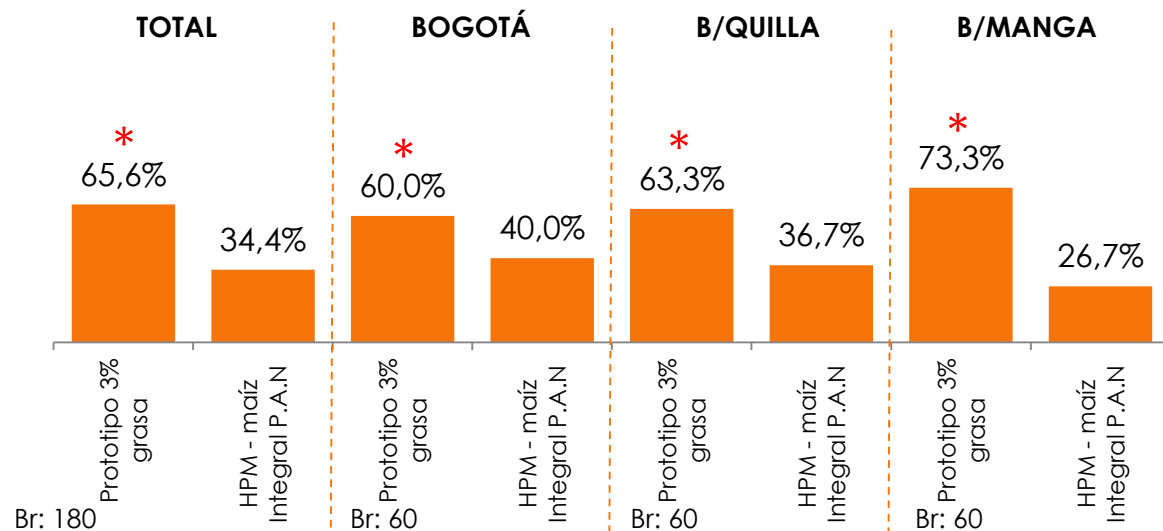
## Etapa 1 Harina seca

### Preferencia Harina Precocida de maíz seca

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

	Prototipo 3% grasa	Maíz blanco P.A.N (actual)
El aroma es agradable a maíz	38,1%	61,3%
La textura es suave	30,5%	33,9%
El color es claro	29,7%	19,4%
El color es blanco	24,6%	12,9%
No tiene puntos negros	23,7%	9,7%
Es más suelta	19,5%	9,7%
La textura es delgada	13,6%	9,7%
Es agradable la textura	11,0%	8,1%
El color es agradable	10,2%	8,1%
La cantidad de puntos negros justo	8,5%	8,1%
Se ve más fino	7,6%	6,5%
El color es amarillo	5,9%	6,5%
Tiene más puntos negros	5,9%	6,5%
El aroma es agradable	5,1%	4,8%

Br: 118 (Prototipo 3% grasa), Br: 62 (Maíz blanco P.A.N)

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



*Alimentos Polar*

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

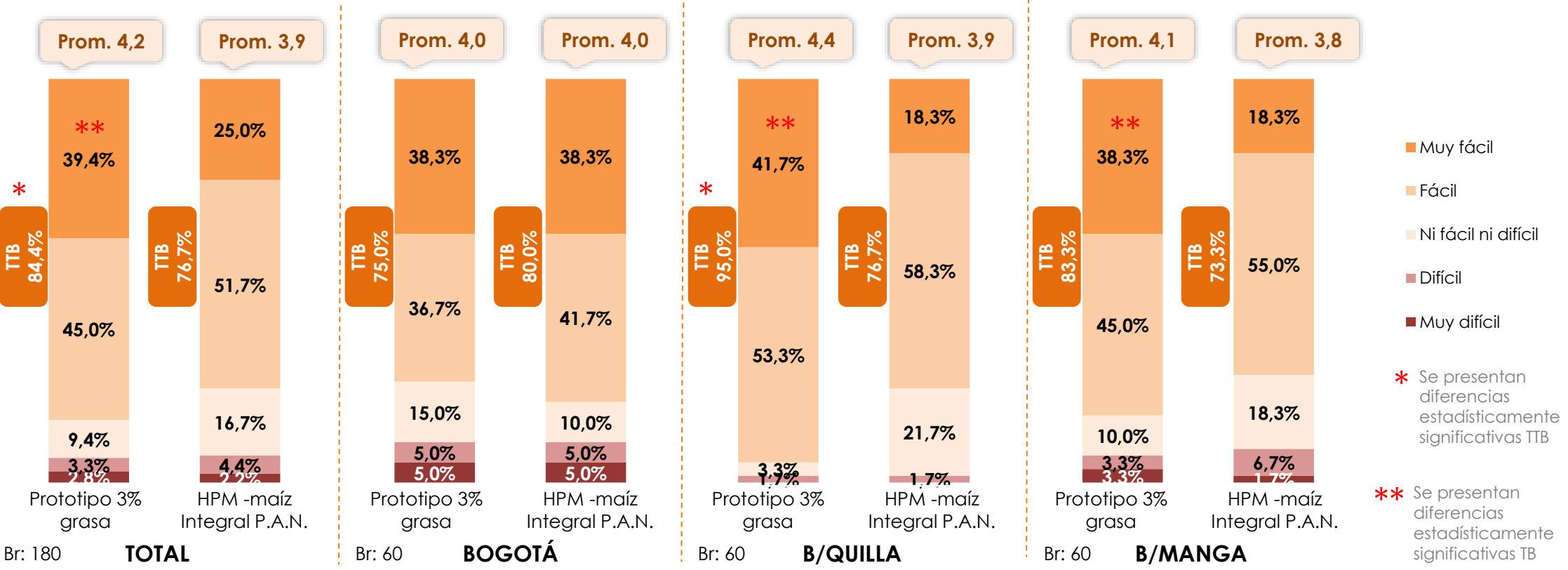


Para la Facilidad para amasar, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa a nivel total y en Barranquilla y Bucaramanga

**Etapá 2**  
**Amasado**

●●● Facilidad para amasar ●●●

**TTB:**  
**Fácil | Muy fácil**



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

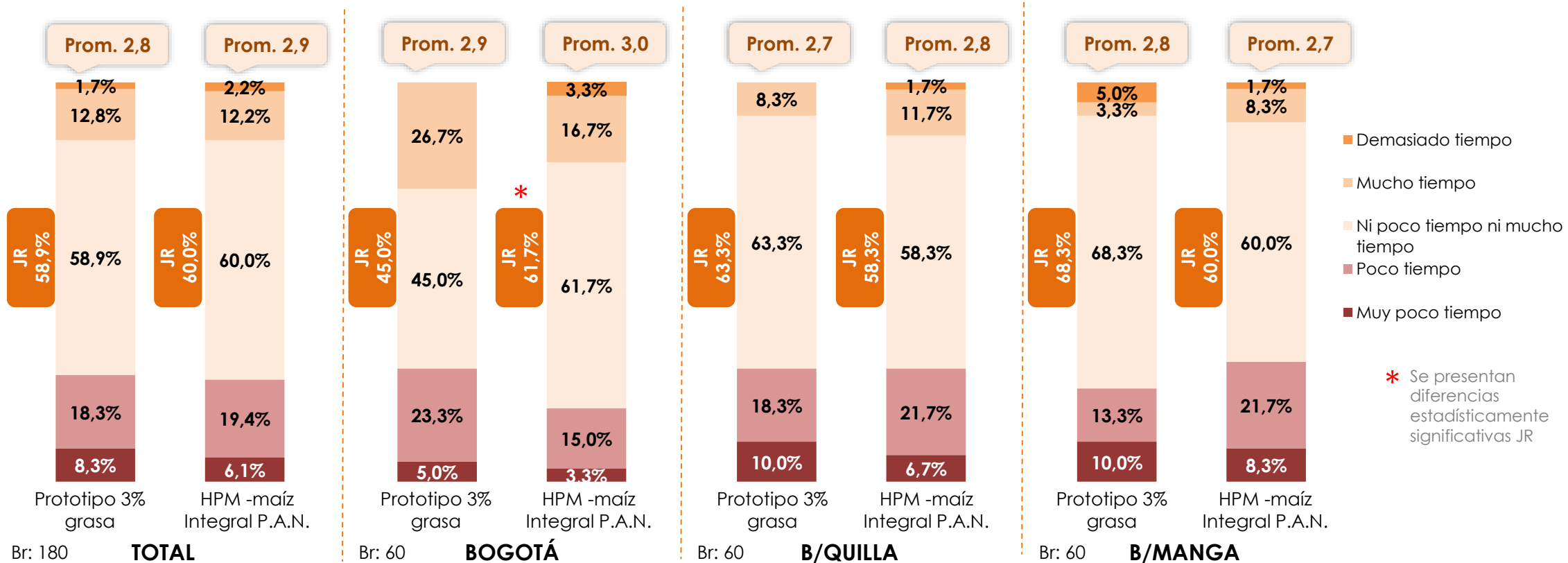


Al evaluar el Tiempo del amasado, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño de P.A.N. Maíz Integral particularmente en Bogotá.

## Etapa 2 Amasado

●●● Tiempo del amasado ●●●

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

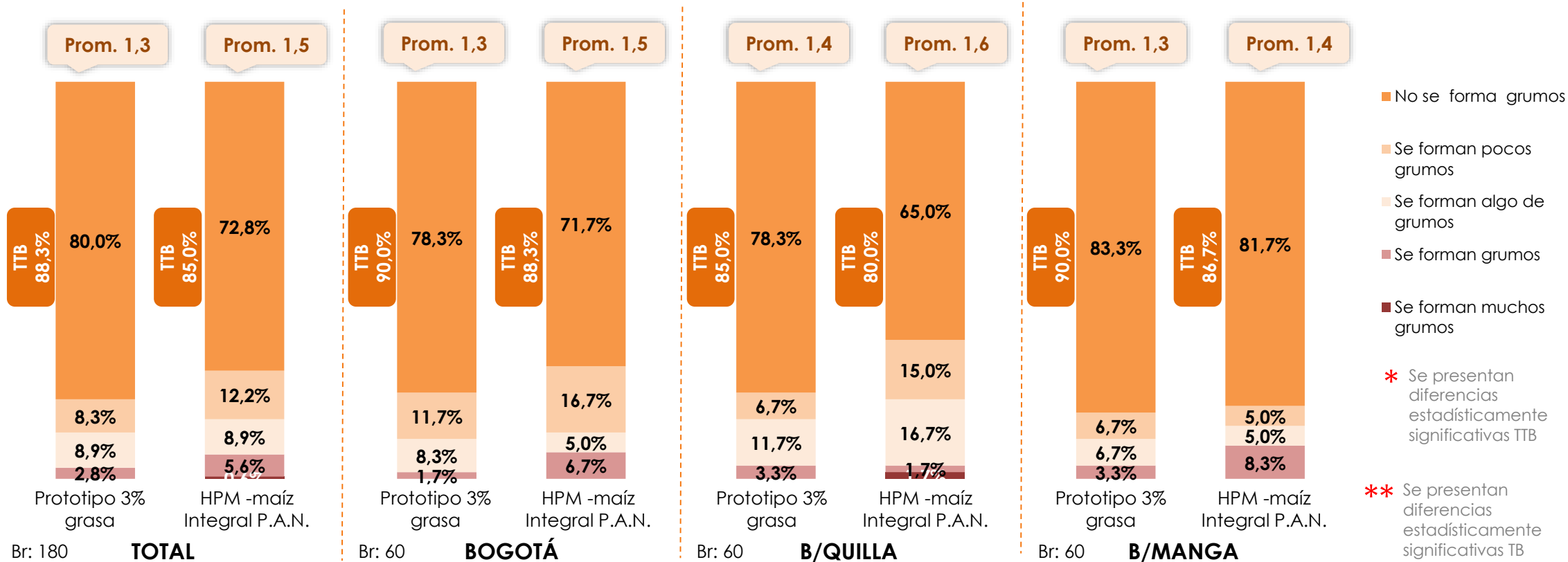


Al evaluar la Formación de grumos al amasar, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral.

## Etapa 2 Amasado

●●● Formación de grumos al amasar ●●●

TTB:  
No se forman grumos | se forman pocos grumos



■ No se forma grumos

■ Se forman pocos grumos

■ Se forman algo de grumos

■ Se forman grumos

■ Se forman muchos grumos

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

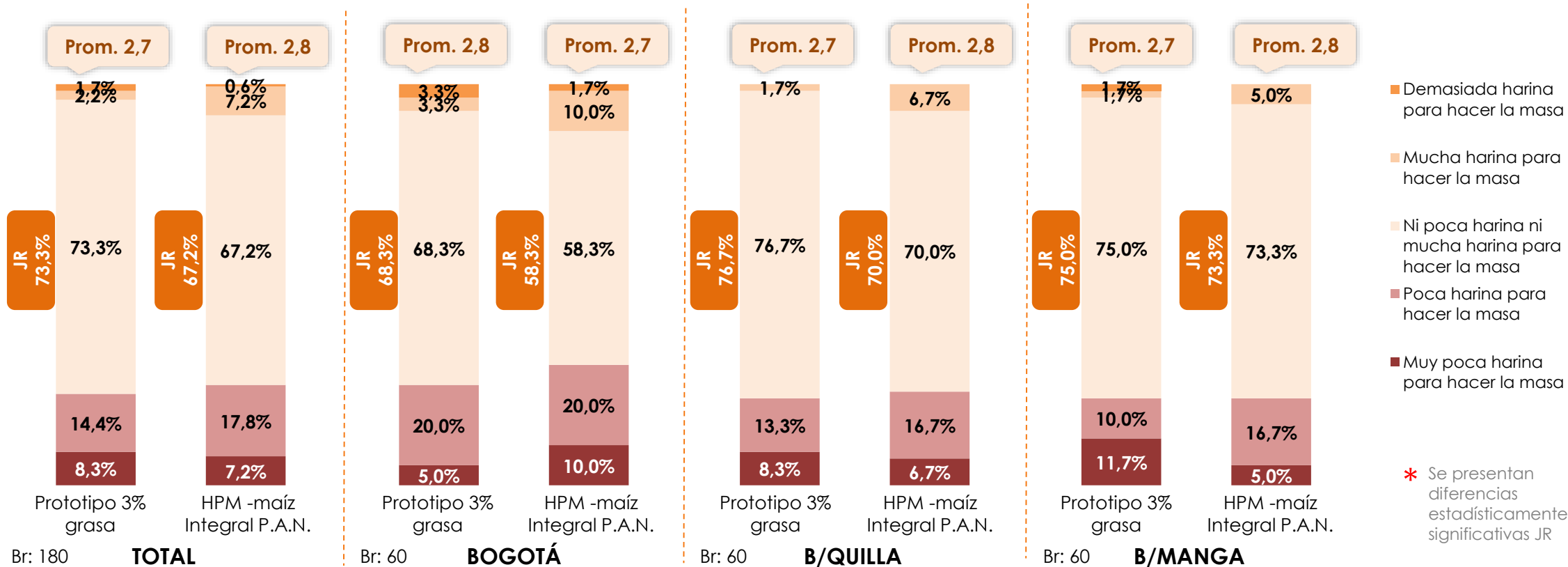


Al evaluar la Cantidad de harina para hacer la masa, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral.

## Etapa 2 Amasado

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

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

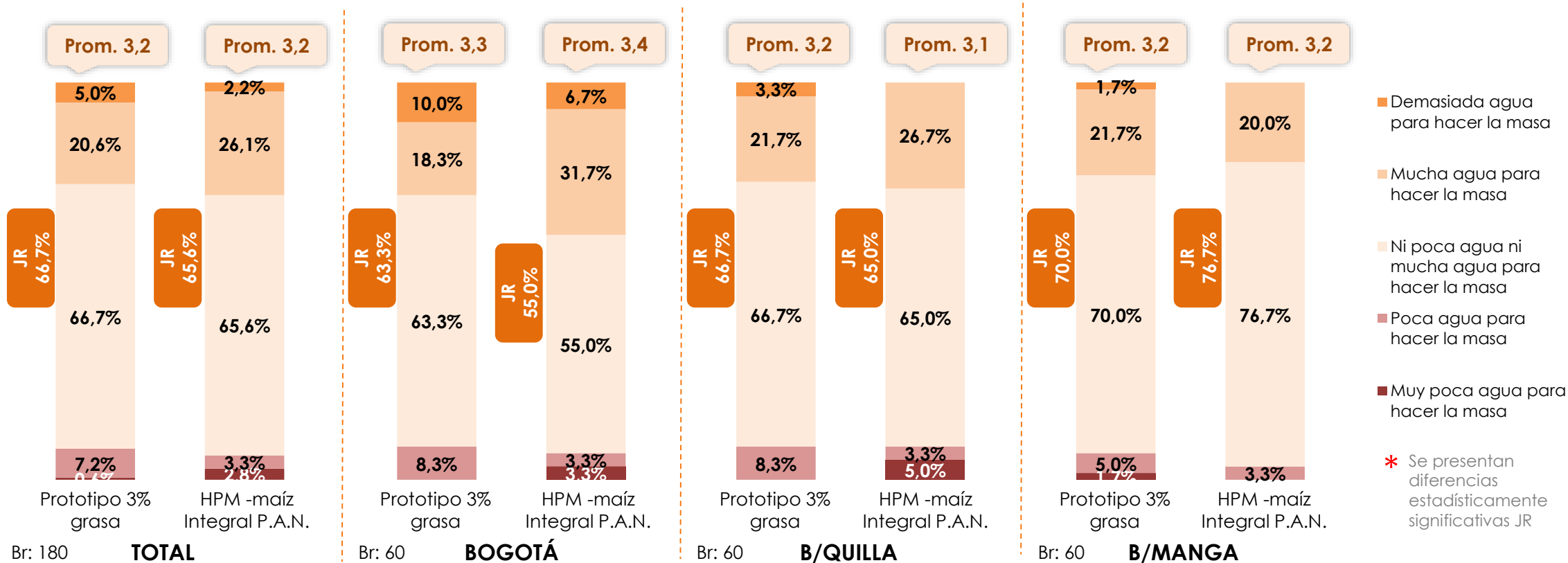


Al evaluar la Cantidad de agua para hacer la masa, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral.

## Etapa 2 Amasado

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

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR



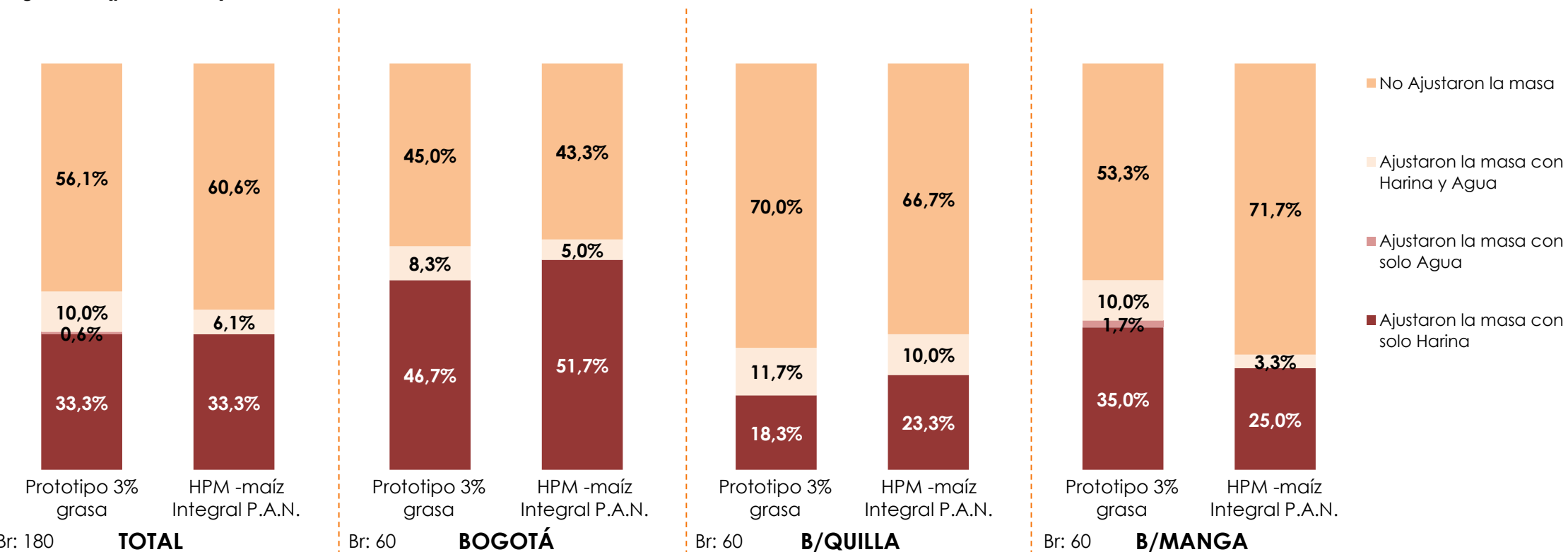


# No se evidencian diferencias entre las muestras en cuanto al ajuste de la masa.

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

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

●●● Ajuste de la Masa ●●●



**SET 1**

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

**SET 2**

85 ml/gr de agua  
50 gr de harina

●●● Cantidad de harina Adicional Utilizada ●●●

(gr)	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA		BUCARAMANGA	
	Prototipo 3% grasa Br =78	HPM - maíz integral P.A.N (actual) Br=70	Prototipo 3% grasa Br =33	HPM - maíz integral P.A.N (actual) Br =33	Prototipo 3% grasa <b>Br=18</b>	HPM - maíz integral P.A.N (actual) <b>Br=20</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br =27</b>	HPM - maíz integral P.A.N (actual) <b>Br =17</b>
6 - 10	38,5%	47,1%	27,3%	39,4%	7	13	14	9
11 - 15	21,8%	18,6%	21,2%	12,1%	3	3	7	4
16 - 20	16,7%	18,6%	21,2%	30,3%	4	2	2	1
21 - 25	9,0%	8,6%	12,1%	6,1%	1	2	2	2
26 - 30	9,0%	4,3%	12,1%	6,1%	2	-	1	1
31 - 35	2,6%	-	-	-	1	-	1	-
36 - 40	-	1,4%	-	3,0%	-	-	-	-
41 - 45	1,3%	-	3,0%	-	-	-	-	-
46 - 50	1,3%	1,4%	3,0%	3,0%	-	-	-	-

**Bases pequeñas reportadas en menciones**

**SET 1**

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

**SET 2**

85 ml/gr de agua  
50 gr de harina

●●● Cantidad de agua Adicional Utilizada ●●●

(mL)	TOTAL		BOGOTÁ		BARRANQUILLA		BUCARAMANGA	
	Prototipo 3% grasa <b>Br =19</b>	HPM - maíz integral P.A.N (actual) <b>Br=11</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br =5</b>	HPM - maíz integral P.A.N (actual) <b>Br =3</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br=7</b>	HPM - maíz integral P.A.N (actual) <b>Br=6</b>	Prototipo 3% grasa <b>Br =7</b>	HPM - maíz integral P.A.N (actual) <b>Br =2</b>
10 - 17	17	9	3	2	7	6	7	1
18 - 26	1	-	1	-	-	-	-	-
27 - 34	-	1	-	1	-	-	-	-
35 - 42	1	-	1	-	-	-	-	-
43 - 51	-	1	-	-	-	-	-	1

**Bases pequeñas reportadas en menciones**

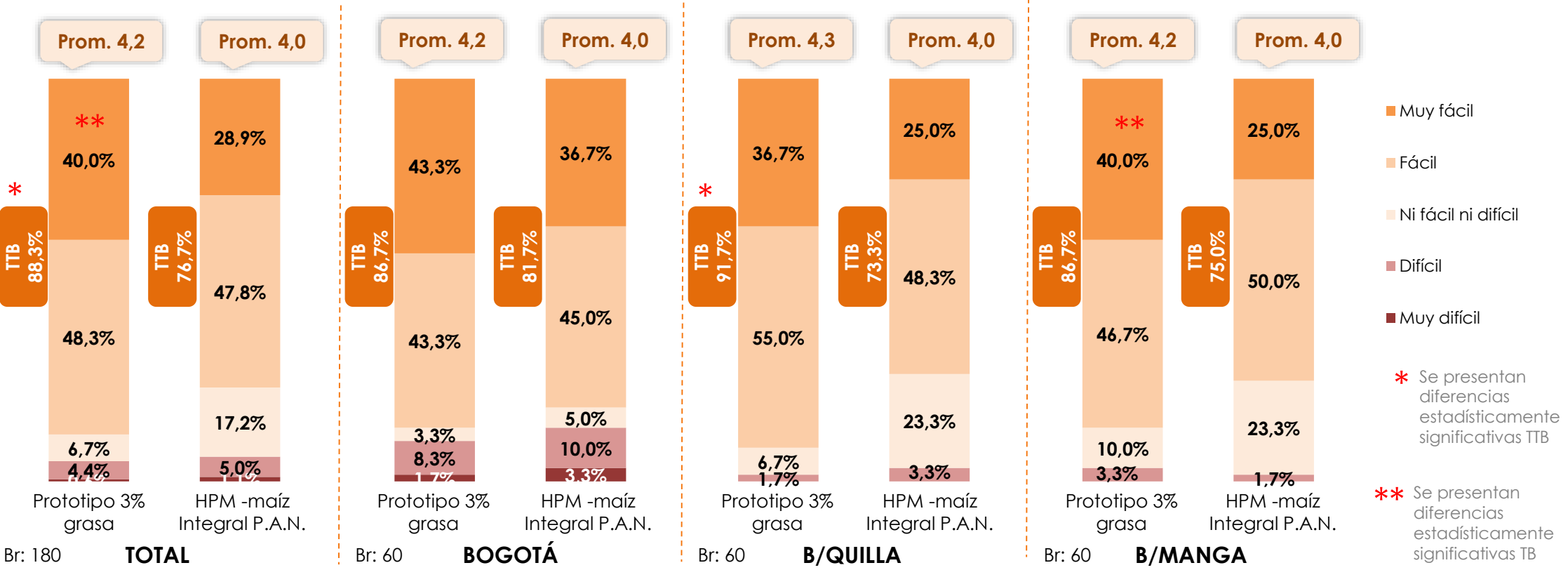


Al evaluar la Facilidad de integración/ mezclado del agua y la harina al agregarla, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Observando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, particularmente este mejor desempeño se observa en Barranquilla y Bucaramanga.

## Etapa 2 Amasado

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

TTB:  
Fácil | Muy fácil



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



Finalmente cuando se evalúa la Preferencia del Proceso de amasado, de manera contundente se prefiere el Prototipo 3% grasa , por la textura suave, el amasado fácil y porque no hace grumos.

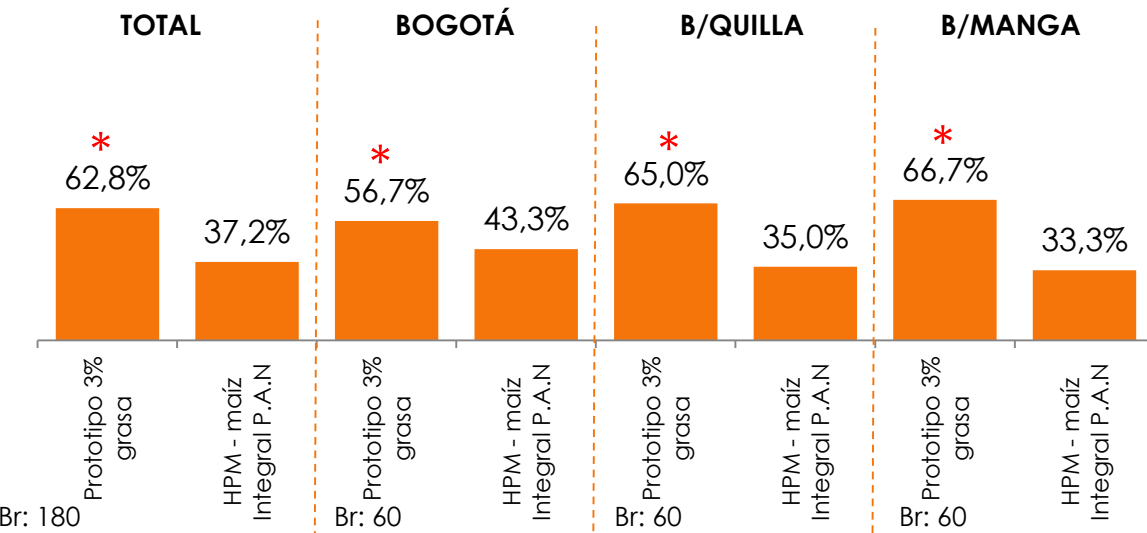
**Etapas 2**  
**Amasado**

**Preferencia Proceso de amasado**

**TOTAL**

●●● Prefiriendo a... ●●●

●●● Razones de preferencia ●●●



Top	Prototipo 3% grasa		Maíz blanco P.A.N (actual)	
	La textura es suave	67,3%	La textura es suave	44,8%
	El amasado fue fácil	47,8%	El amasado fue fácil	65,7%
	No hace grumos	18,6%	No hace grumos	11,9%
	Le gusta el color blanco	13,3%	Se integro más rápido el agua y la harina	11,9%
	No tiene tantos puntos negros	13,3%	El aroma a maíz	11,9%
	Le gusta la textura	11,5%	Le gusta la textura	7,5%
	Se integro más rápido el agua y la harina	8,8%	Le gusta el color blanco	3,0%
	El color claro	8,8%	No queda pegados en los dedos	9,0%
	El aroma a maíz	7,1%	Es fácil de mezclar	7,5%
	El color es agradable	7,1%	El color es agradable	7,5%
	Es fácil de mezclar	3,5%	Por la consistencia	7,5%
	Por la consistencia	3,5%	El color amarillo	10,4%
	Fácil de preparar	3,5%	Fácil de preparar	1,5%
	Es blanda	3,5%	Es rendidor	6,0%
		Br: 118		Br: 67

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



*Alimentos Polar*

## **RESULTADOS PRUEBA DE PRODUCTO ETAPA 3: EVALUAR La masa**

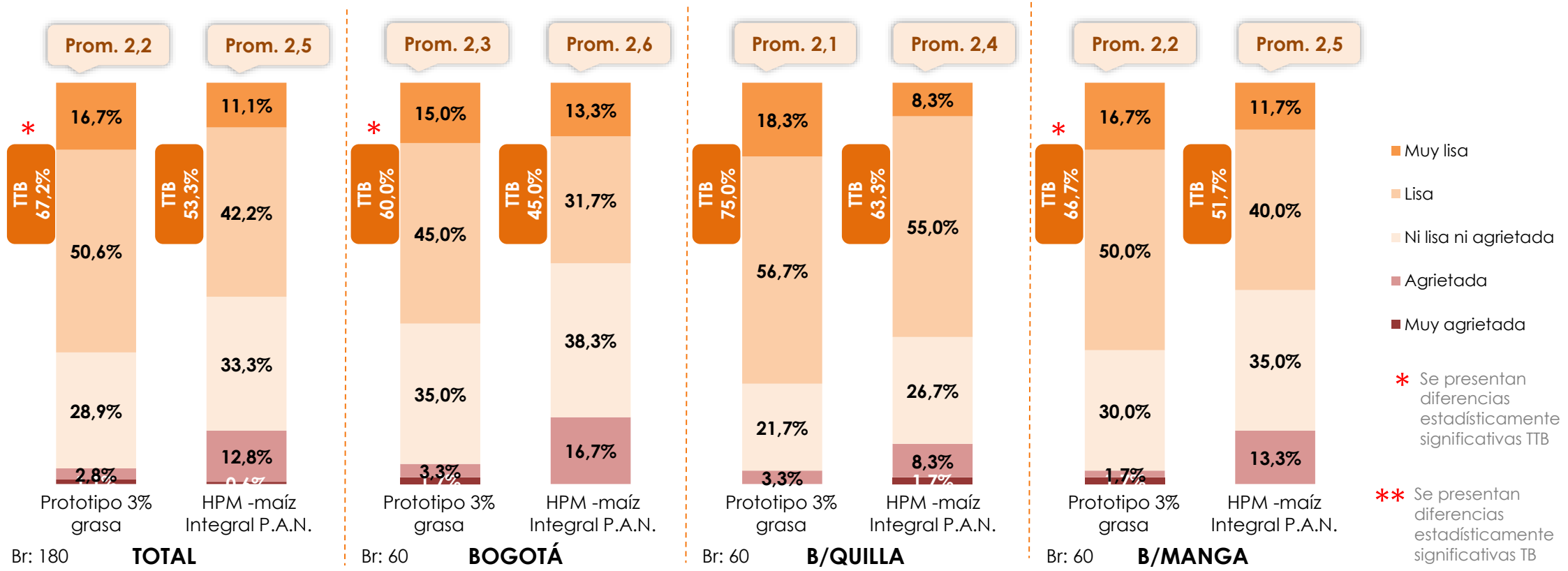


Al evaluar la Apariencia general, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral, siendo superior el desempeño del prototipo 3% grasa en el TTB a total y en Bogotá y Bucaramanga.

**Etapas 3**  
La masa

●●● Apariencia general ●●●

TTB:  
Lisa | Muy lisa



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

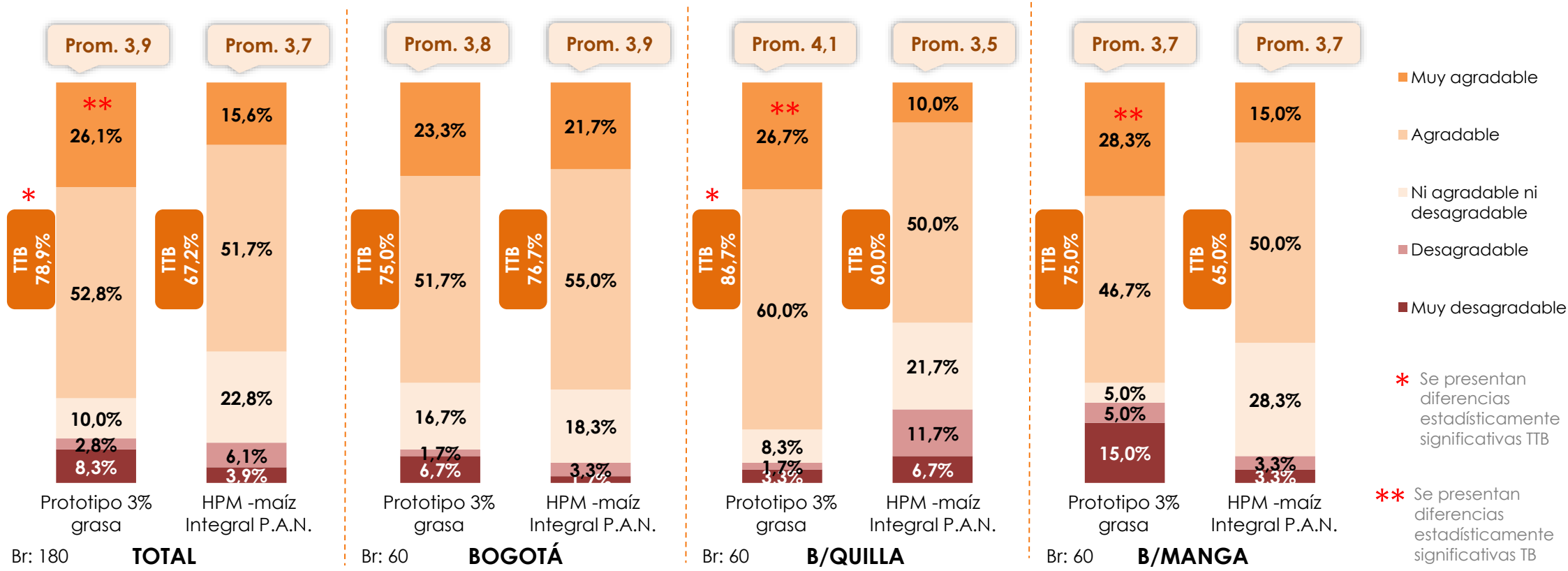


Al evaluar el Agrado color, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se evidencia un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, particularmente en Barranquilla y Bucaramanga.

### Etapa 3 La masa

●●● Agrado color ●●●

TTB:  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB



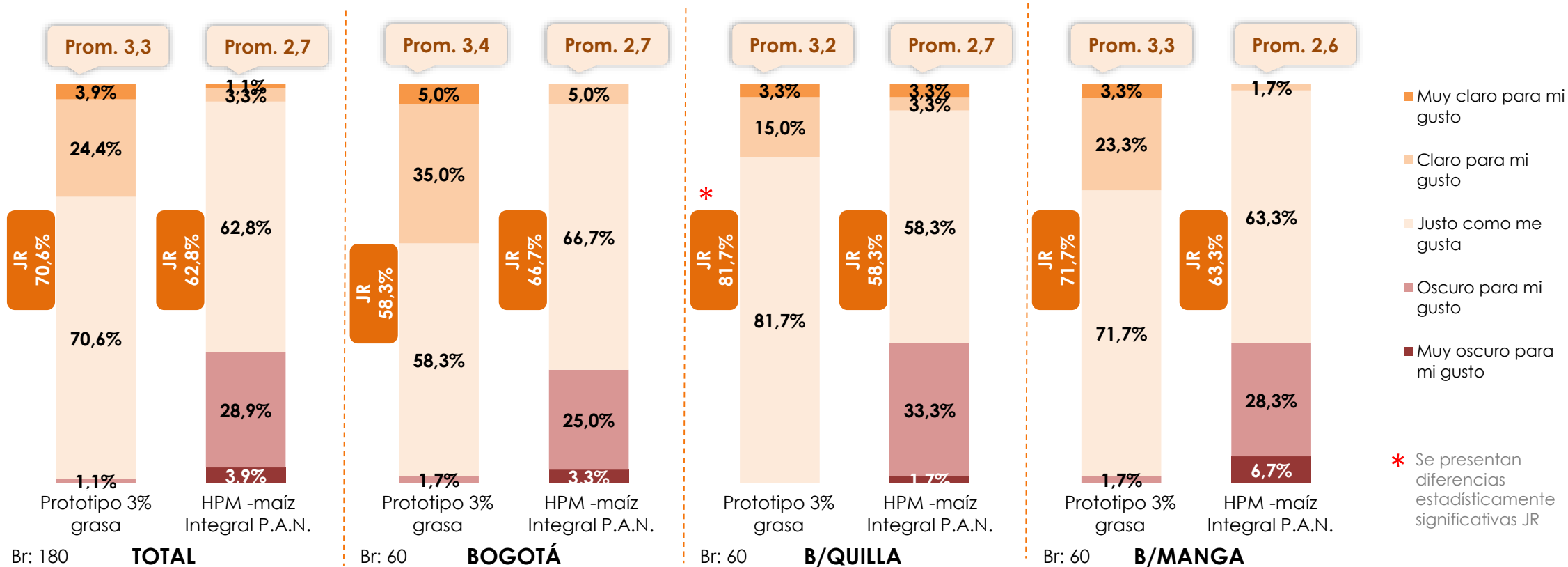


Al evaluar la Intensidad del color, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral, a excepción de Barranquilla donde destaca con significancia para el JR el prototipo 3% grasa.

### Etapa 3 La masa

●●● Intensidad del color ●●●

JR: Just right



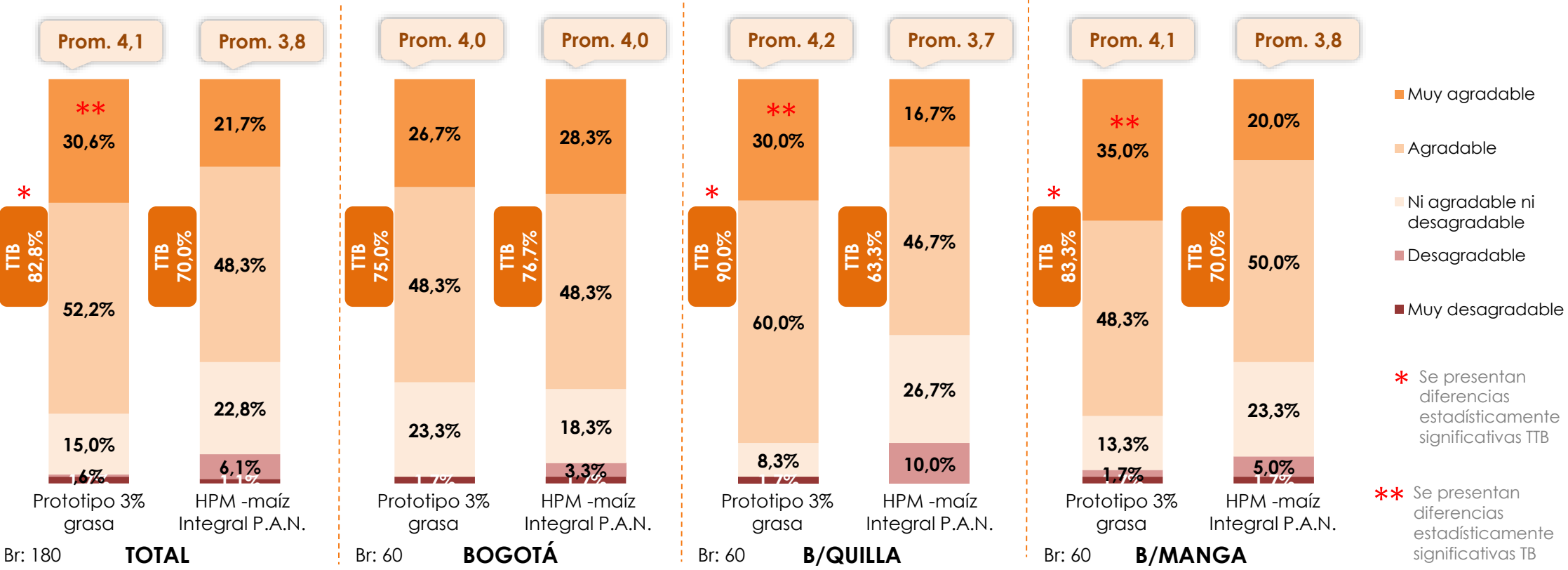


Al evaluar el Agrado del Olor, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa a total y en Barranquilla y Bucaramanga.

**Etapa 3**  
La masa

●●● Agrado del Olor ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

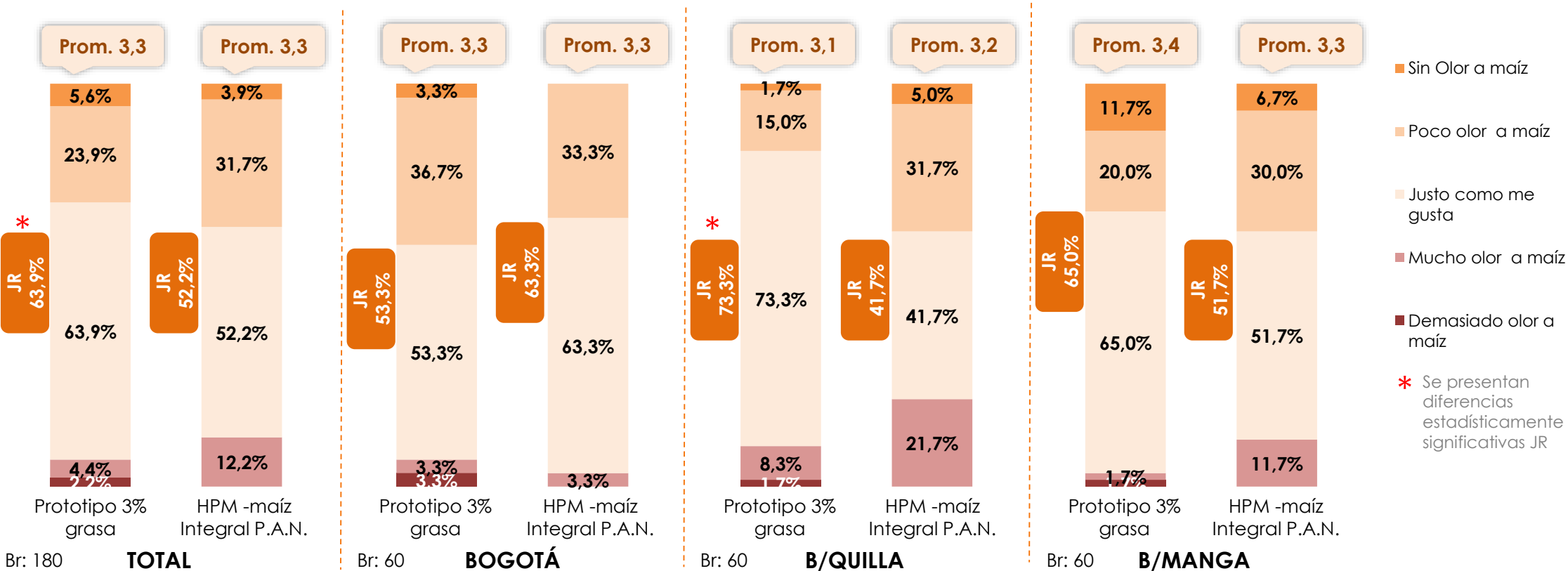


Al evaluar la Intensidad del olor a maíz, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, destacando en Barranquilla.

●●● Intensidad del olor a maíz ●●●

JR: Just right

**Etapá 3**  
La masa



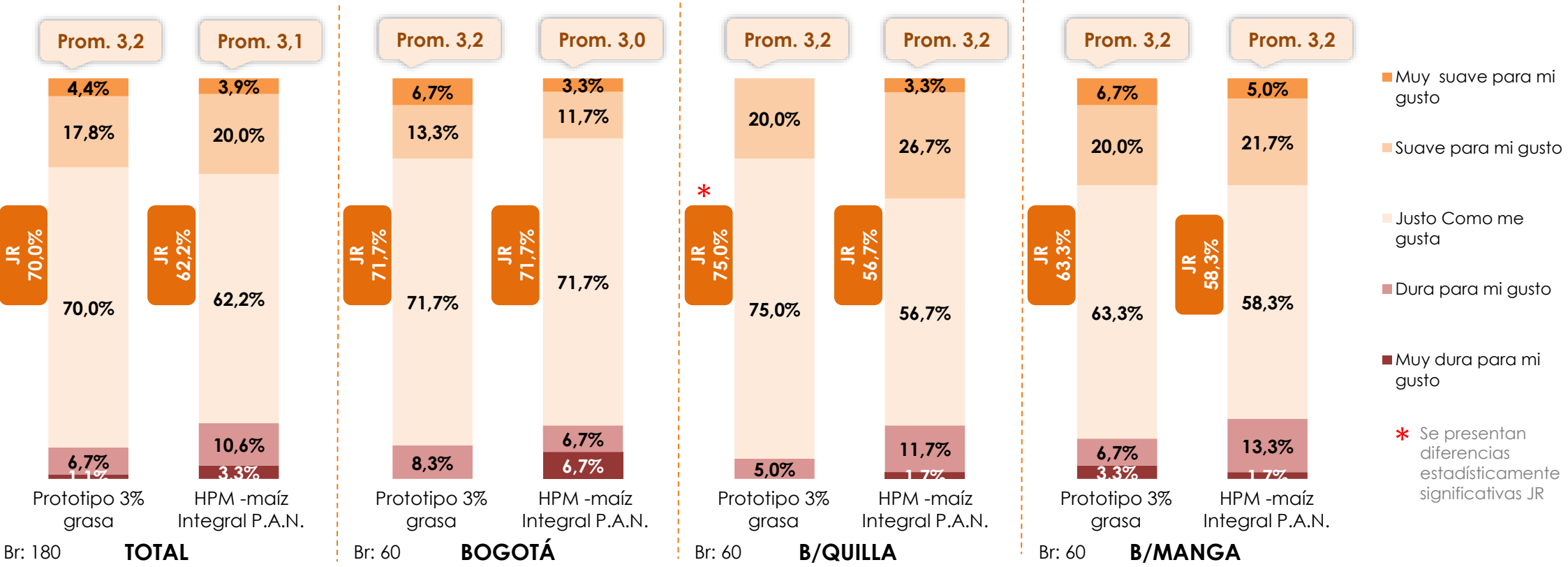


Al evaluar la Suavidad, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. A excepción de Barranquilla donde destaca el desempeño del Prototipo 3% grasa.

**Etapá 3**  
La masa

●●● Suavidad ●●●

JR: Just right

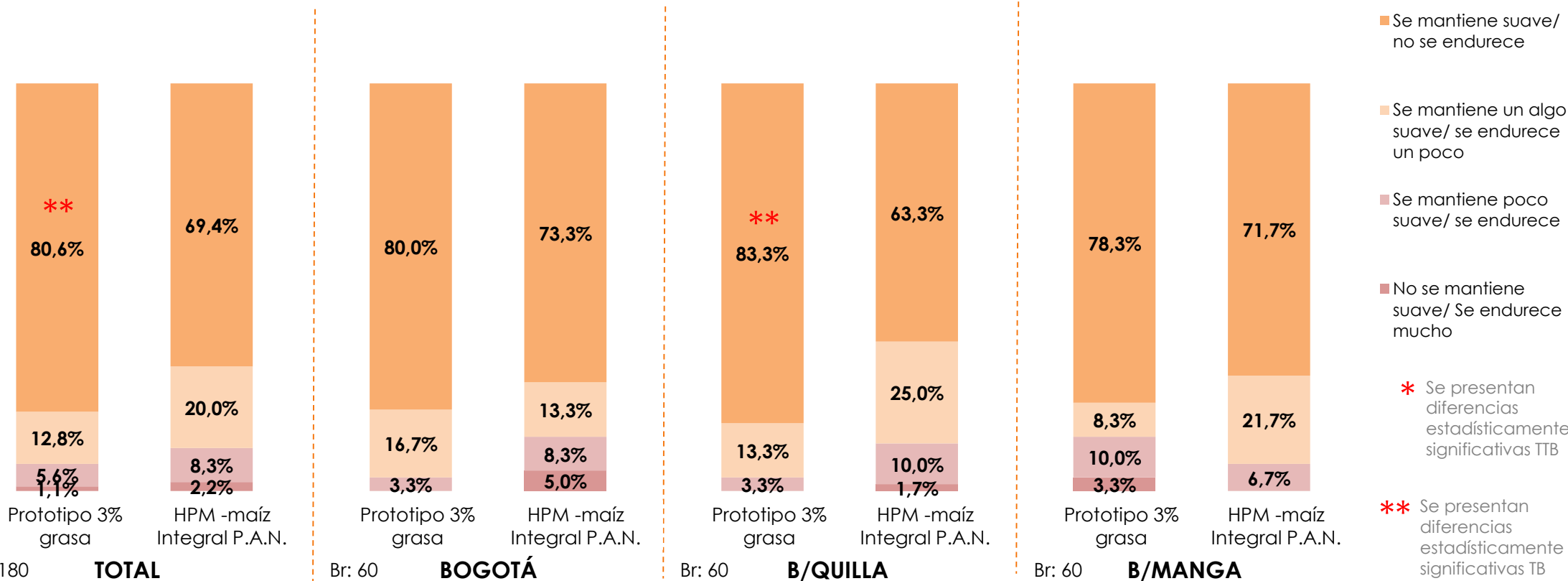




Al evaluar la Capacidad de mantenerse suave, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, destacando particularmente en Barranquilla

●●● Capacidad de mantenerse suave ●●●

**Etapas 3**  
La masa



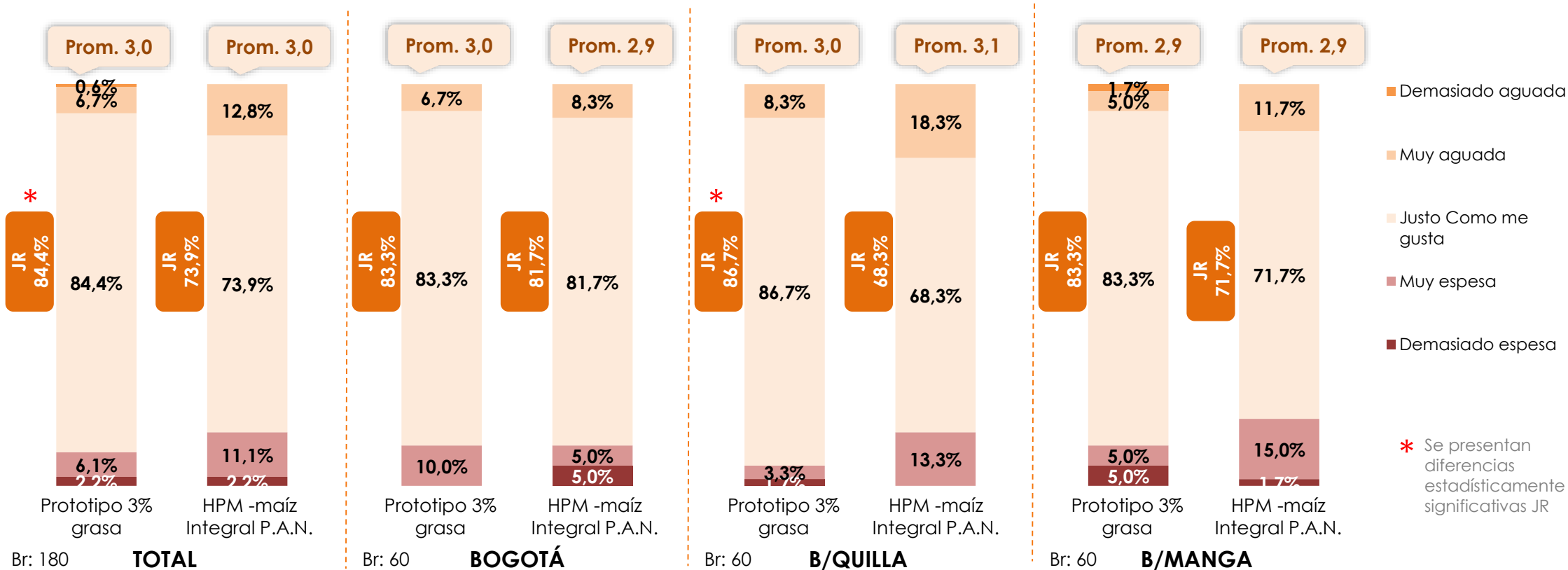


Al evaluar la Consistencia, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Se observa un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, destacando particularmente en Barranquilla.

### Etapa 3 La masa

●●● Consistencia ●●●

JR: Just right



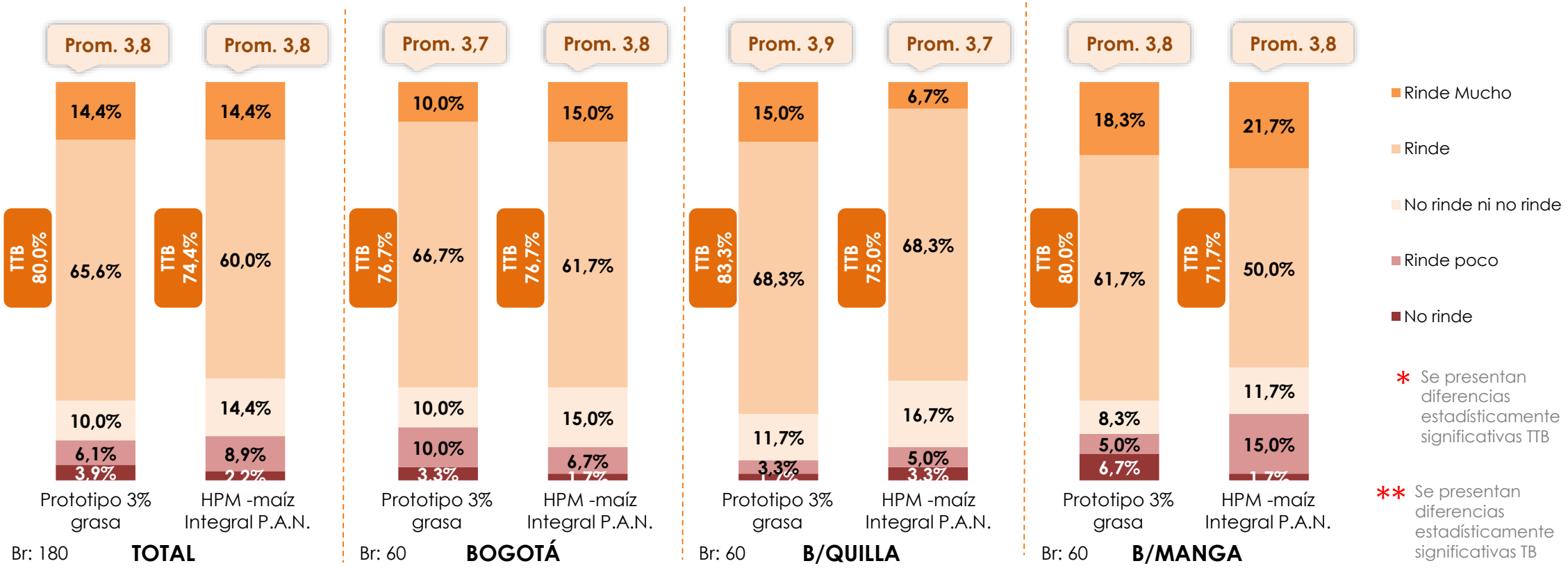


Al evaluar el Rendimiento de la masa, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral.

### Etapa 3 La masa

●●● Rendimiento de la masa ●●●

TTB:  
Rinde | Rinde mucho



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

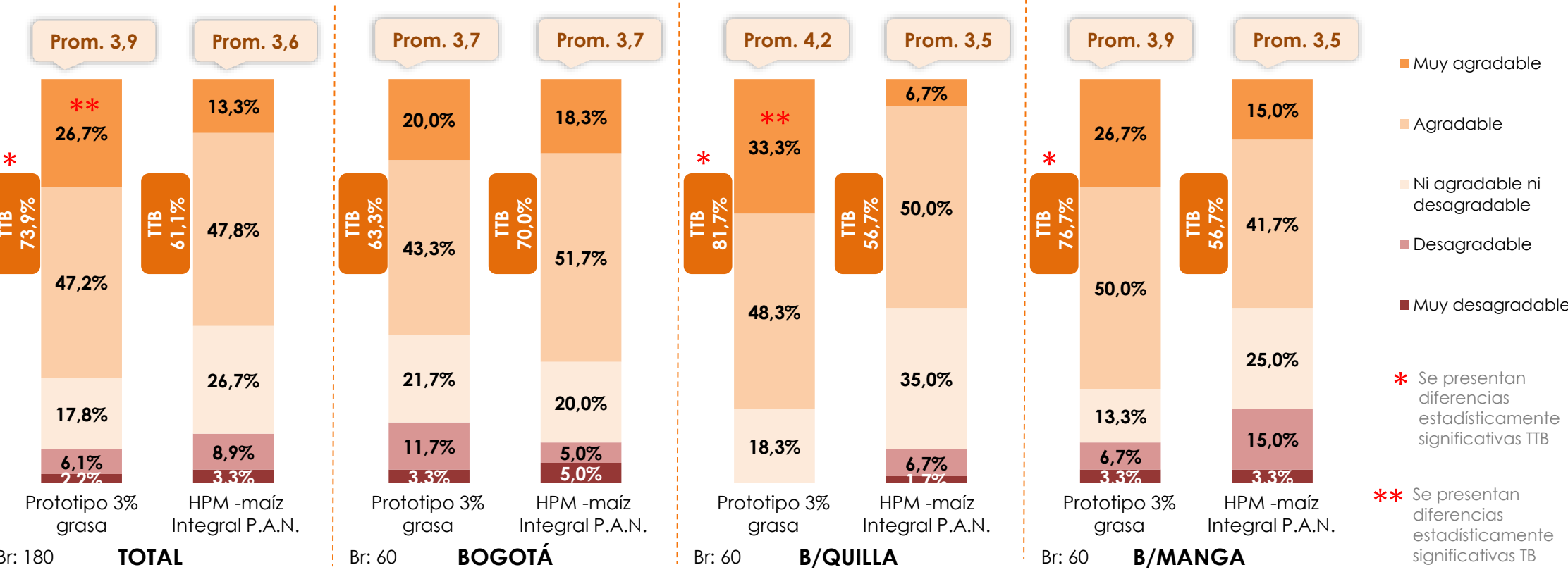


Al evaluar el Sabor de la masa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. El Prototipo 3% grasa evidencia un mejor desempeño a total y en las ciudades de Barranquilla y Bucaramanga.

**Etapa 3**  
La masa

●●● Sabor de la masa ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable





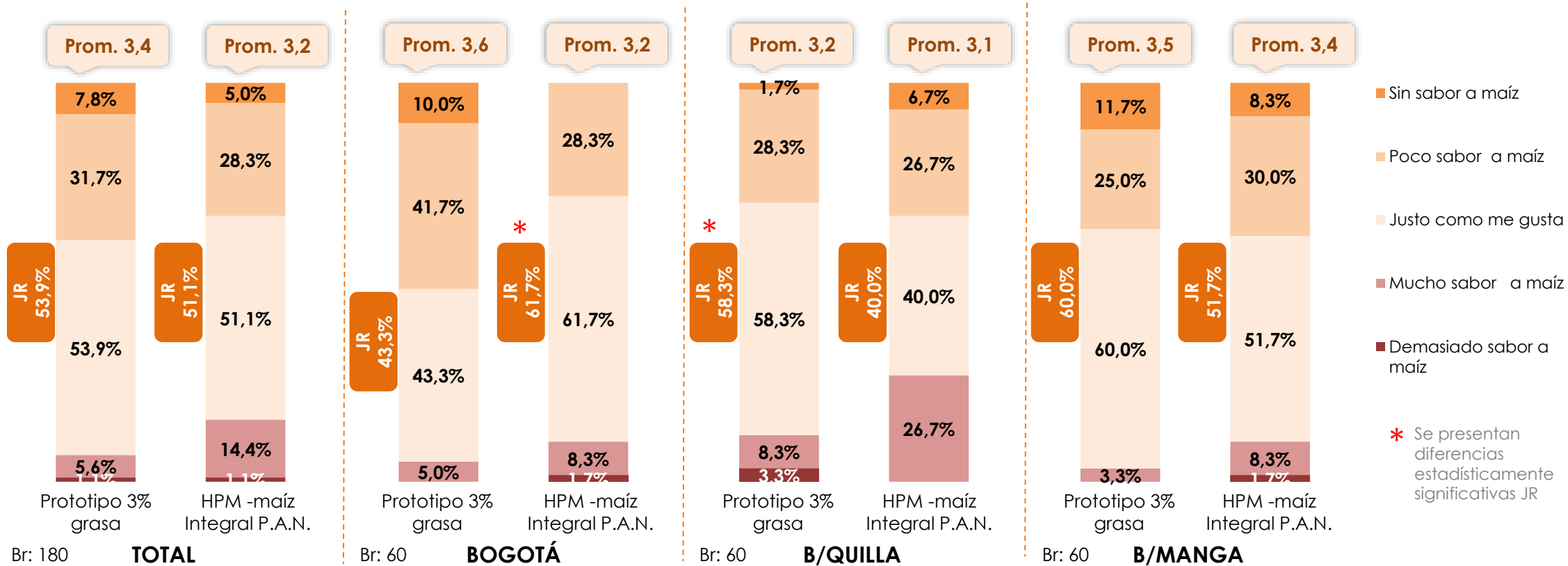


Al evaluar el Sabor a maíz de la masa, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral a nivel total. Mientras que en Bogotá y B/quilla P.A.N. Maíz Integral y el Prototipo 3% grasa tienen un mejor desempeño respectivamente.

●●● Sabor a maíz de la masa ●●●

JR: Just right

**Etapa 3**  
La masa



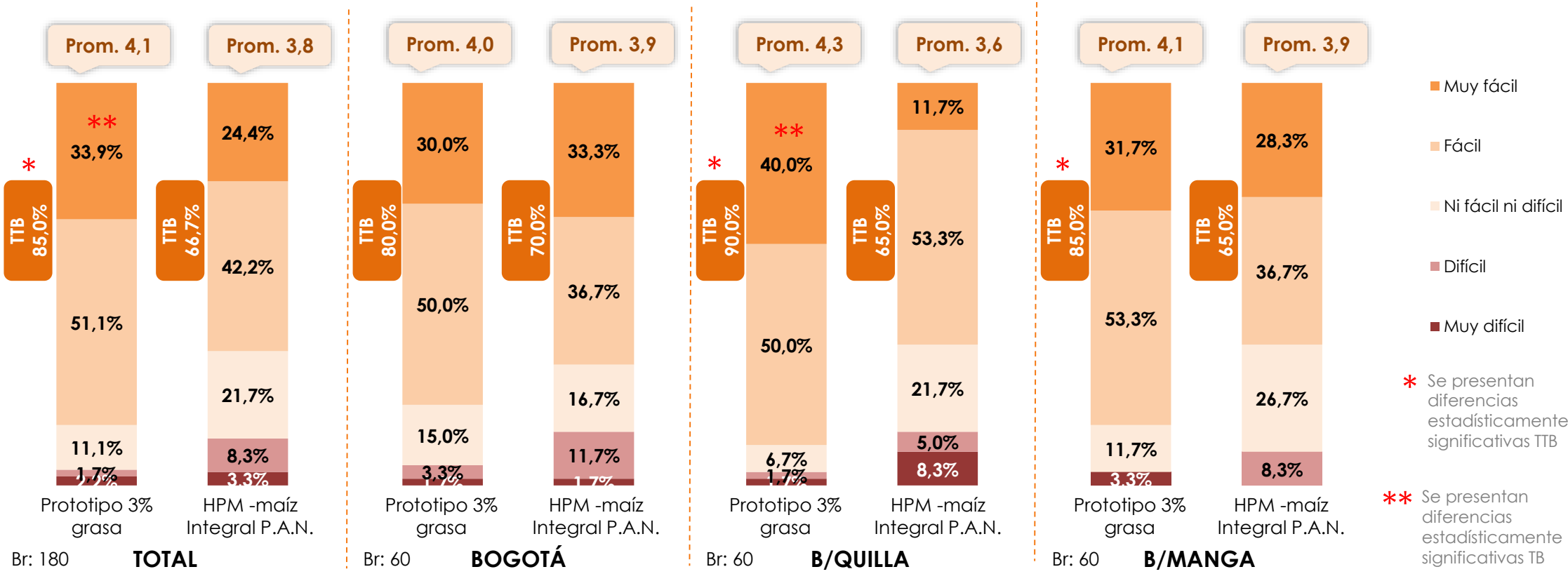


Al evaluar la Facilidad para moldear la arepa, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. El Prototipo 3% grasa evidencia un mejor desempeño tanto a total como en las ciudades de Barranquilla y Bucaramanga.

### Etapa 3 La masa

●●● Facilidad para moldear la arepa ●●●

TTB:  
Fácil | Muy fácil





Finalmente cuando se evalúa la Preferencia de la masa, de manera contundente se prefiere el Prototipo 3% grasa, por la suavidad, la facilidad de amasar, el sabor a maíz y el color blanco.

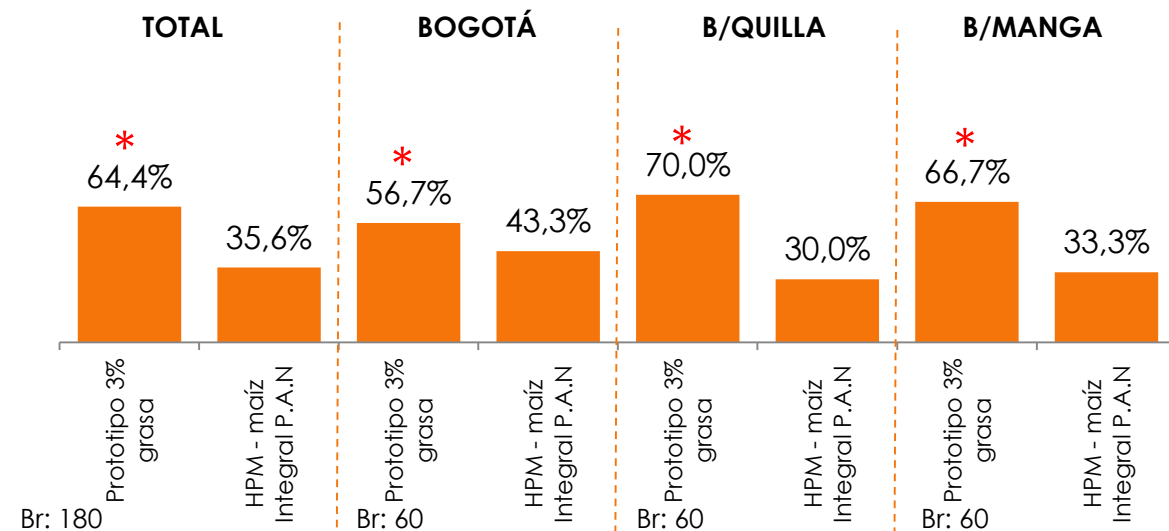
### Etapa 3 La masa

## Preferencia de la masa

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top

	Prototipo 3% grasa	Maíz blanco P.A.N (actual)
Es suave	56,0%	46,9%
Es fácil de amasar	35,3%	39,1%
El sabor a maíz	31,0%	29,7%
El color blanco	18,1%	18,8%
El aroma a maíz	14,7%	Fácil para moldear 10,9%
Tiene menos puntos negros	11,2%	La masa no se agrieta 10,9%
El color es claro	11,2%	La consistencia es compacta 9,4%
El color es agradable	10,3%	El sabor es agradable 7,8%
La consistencia es compacta	9,5%	El color amarillo es agradable 7,8%
El sabor es agradable	8,6%	No se pega en los dedos 6,3%
Fácil para moldear	7,8%	Es rendidora 6,3%
No se hacen grumos	7,8%	El color amarillo es intenso 6,3%
Es rendidora	6,0%	Es una harina blanda 4,7%
La masa no se agrieta	5,2%	Fácil de mezclar 4,7%

Br: 116 (Prototipo 3% grasa), Br: 64 (Maíz blanco P.A.N)

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas



*Alimentos Polar*

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

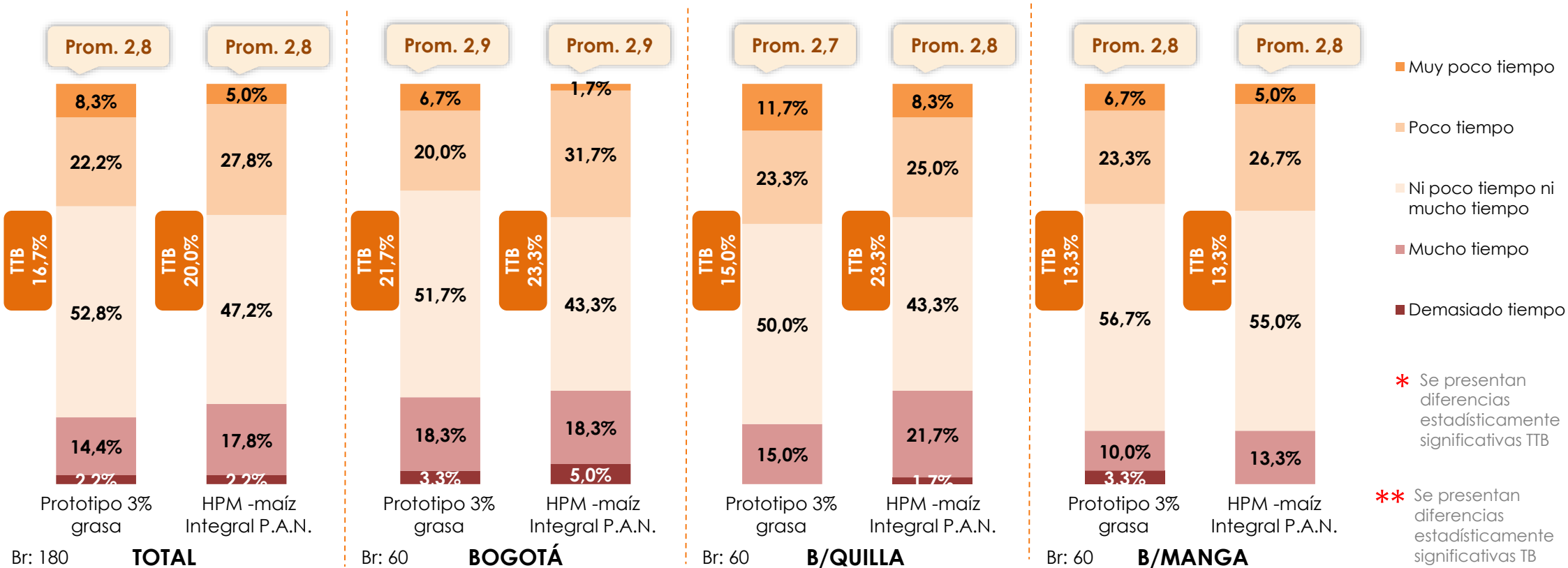


Al evaluar el Tiempo de cocción de la arepa , no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral.

**Etapa 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Tiempo de cocción de la arepa ●●●

**TTB:**  
Poco tiempo | Muy poco tiempo



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

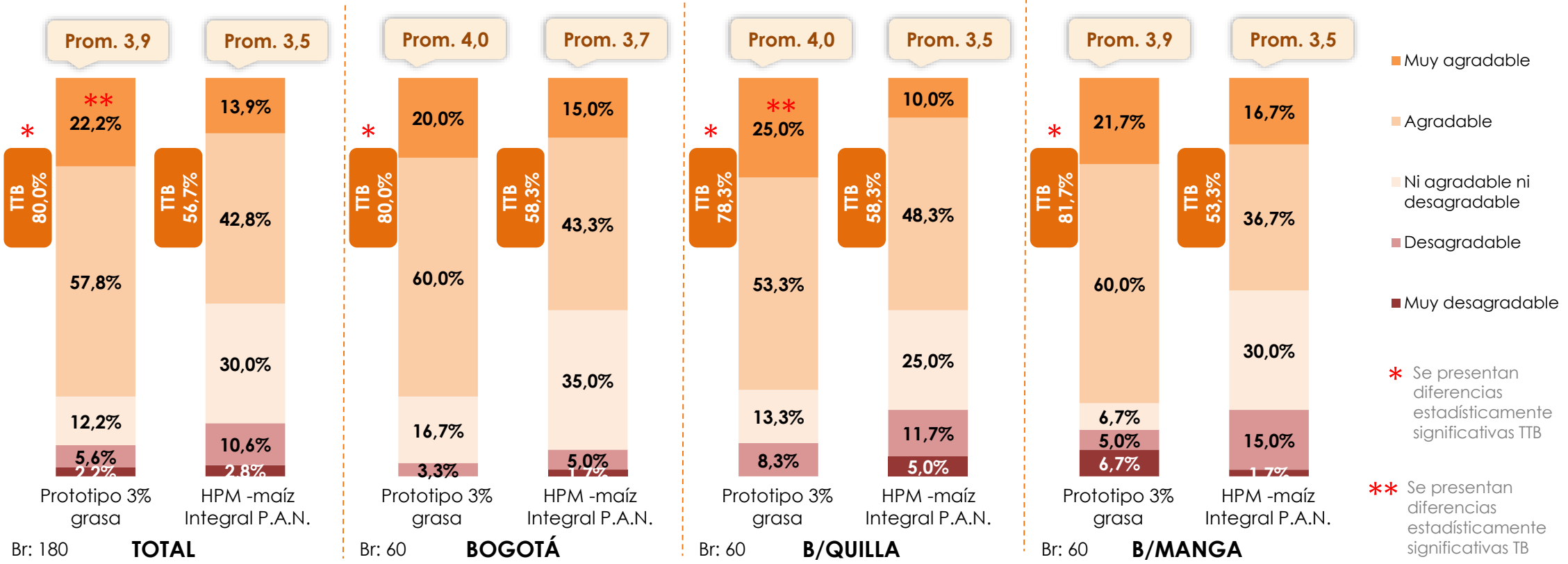


Al evaluar la Apariencia de la arepa , se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Observando un mejor desempeño a nivel general del Prototipo 3% grasa

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Apariencia de la arepa ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

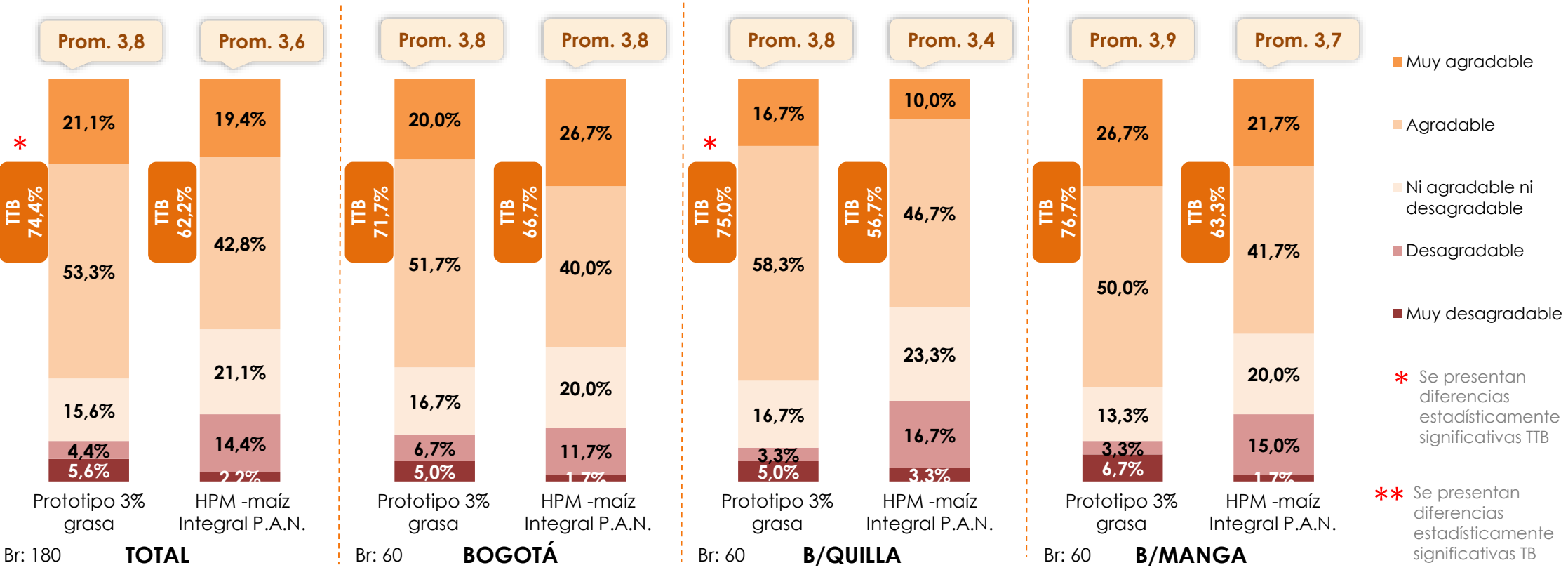


Al evaluar el Color de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral, siendo superior el desempeño del prototipo 3% grasa a total y en Barranquilla.

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Color de la arepa cocida ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

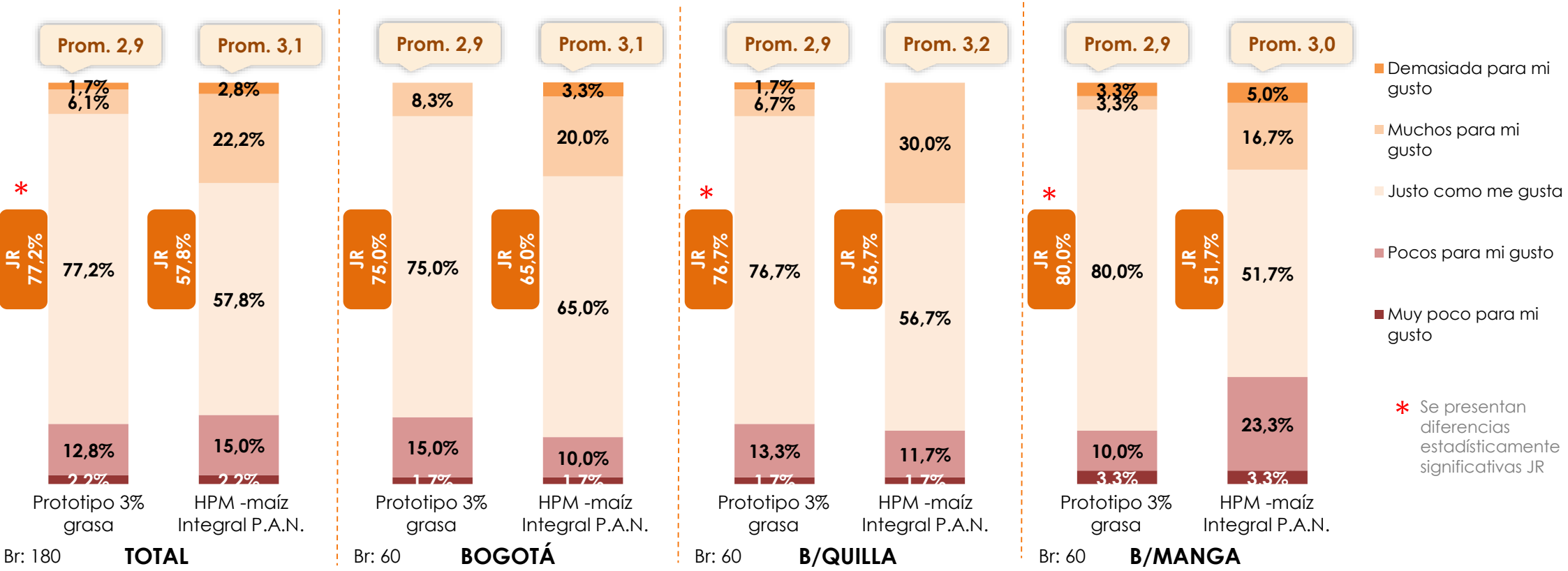


Al evaluar la Presencia de puntos negros en la arepa , se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Evidenciando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa tanto a nivel total como en las ciudades de Barranquilla y Bucaramanga.

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)

**Presencia de puntos negros en la arepa**

JR: Just right





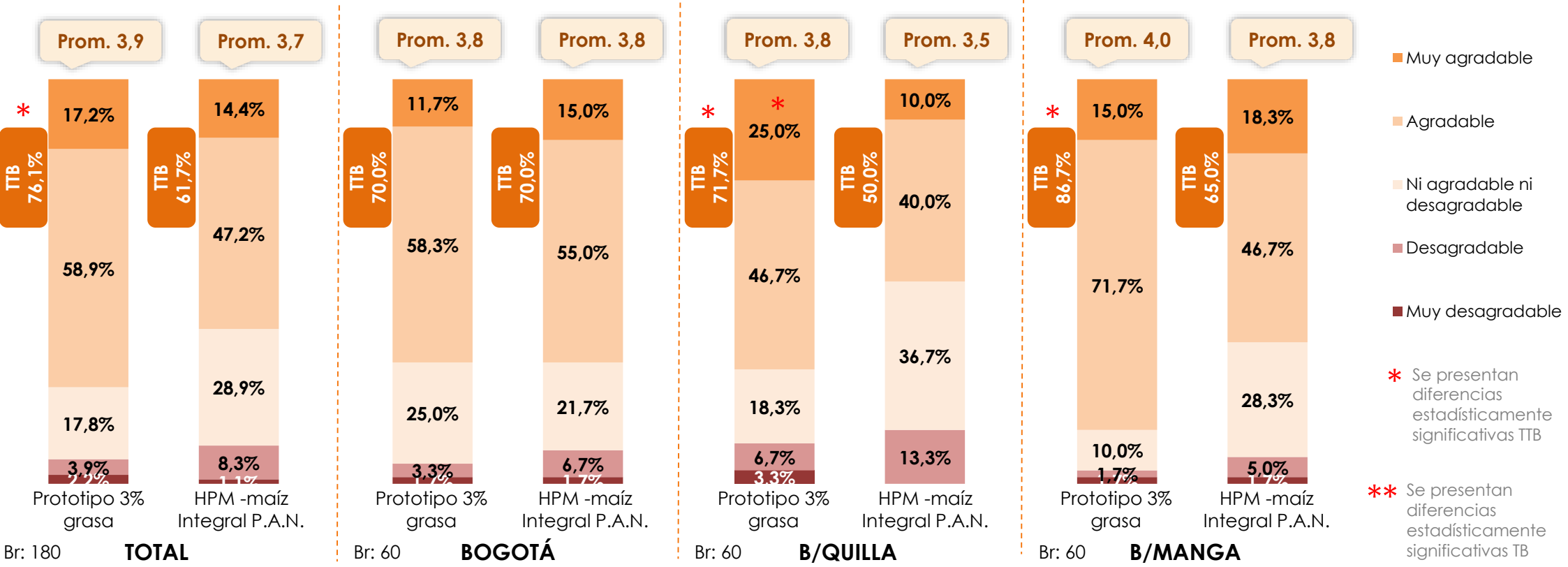


Al evaluar la Marcas de tostado /asado, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Destacando el desempeño del prototipo 3% grasa a total y en las ciudades de Barranquilla y Bucaramanga.

**Etap 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Marcas de tostado /asado ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

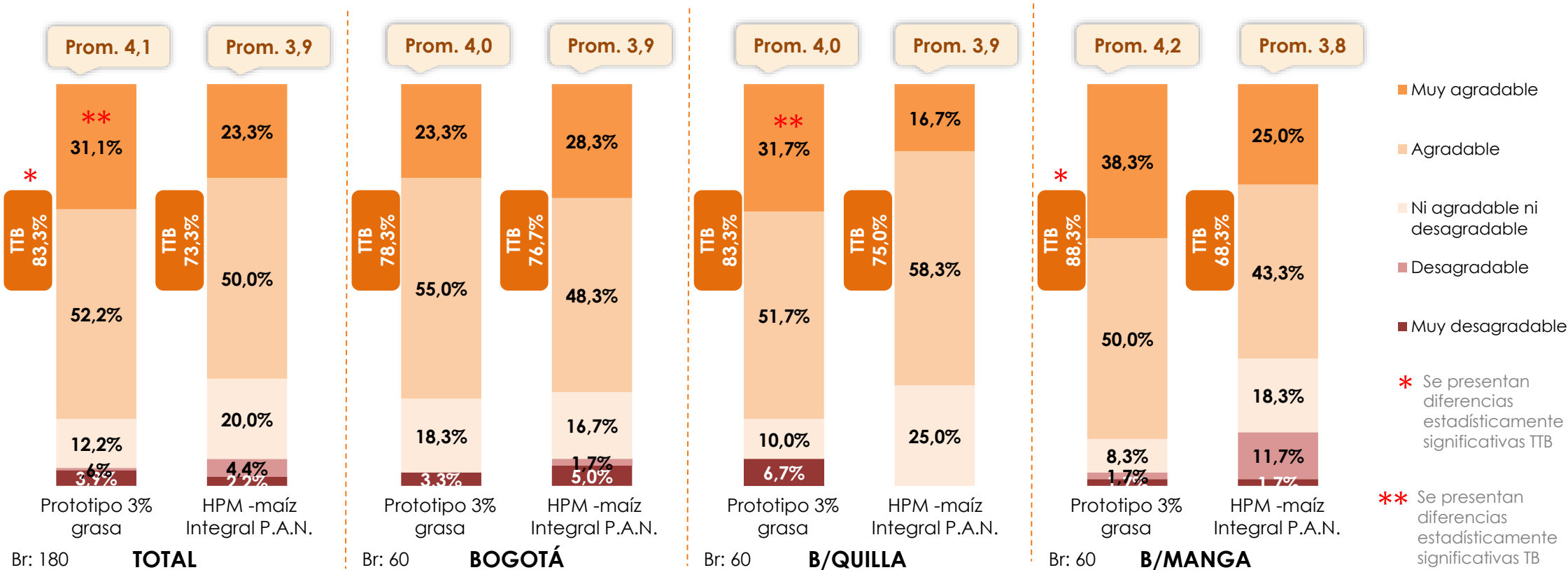


Al evaluar Olor de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Observando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, especialmente en Barranquilla y Bucaramanga.

●●● Olor de la arepa cocida ●●●

TTB:  
Agradable | Muy agradable

## Etapa 4 Producto final (Arepa)



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

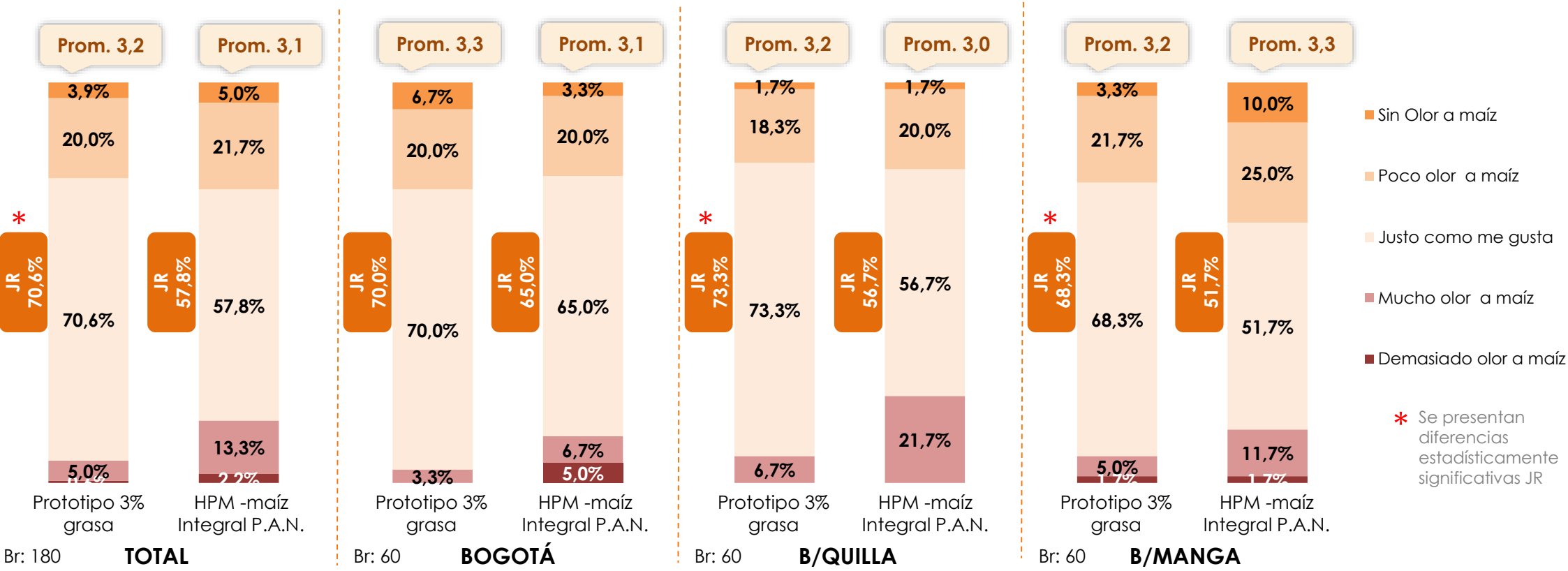


En la Intensidad de Olor a maíz de la arepa cocida, hay diferencias significativas entre las muestras. Observando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, tanto a nivel total como en Barranquilla y Bucaramanga.

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)

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

JR: Just right



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

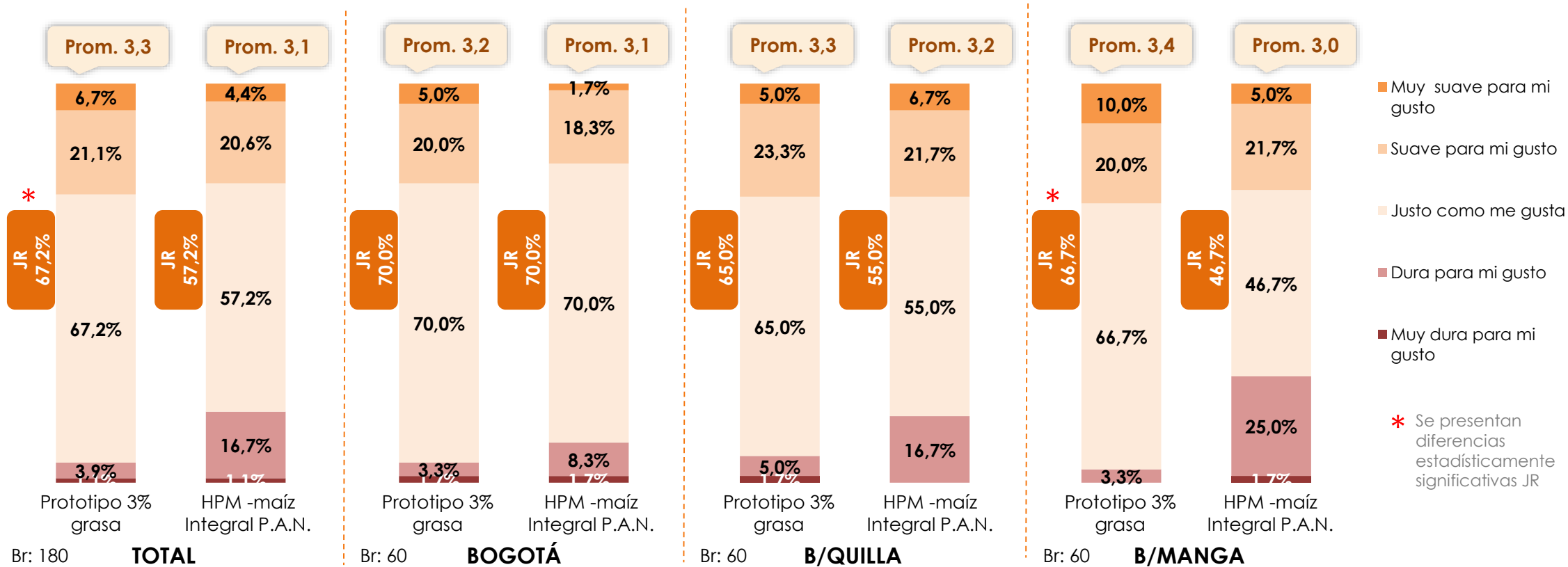


Al evaluar la Suavidad de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Observando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa, particularmente en Bucaramanga.

**Suavidad de la arepa cocida**

JR: Just right

**Etapá 4**  
Producto final (Arepa)



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas JR

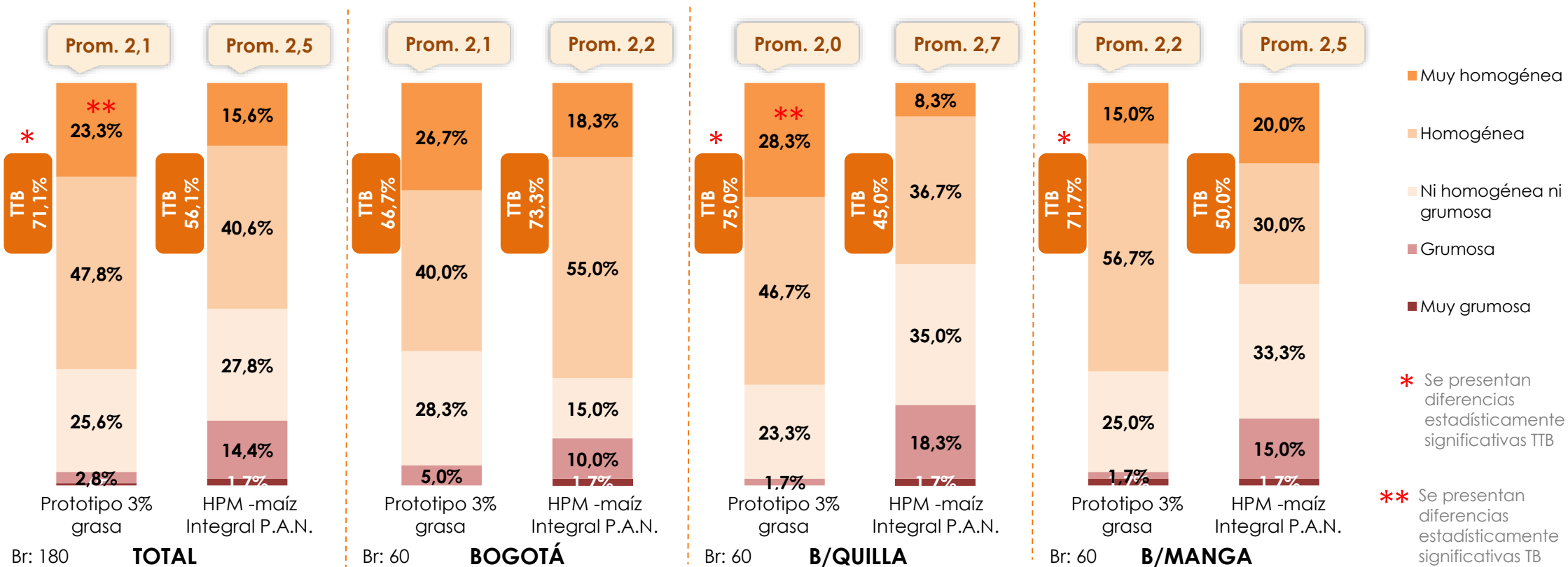


Al evaluar la Consistencia de la masa de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Observando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa tanto a nivel total como en Barranquilla y Bucaramanga.

### Consistencia de la masa de la arepa cocida

TTB:  
Homogénea | Muy homogénea

#### Etapa 4 Producto final (Arepa)



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

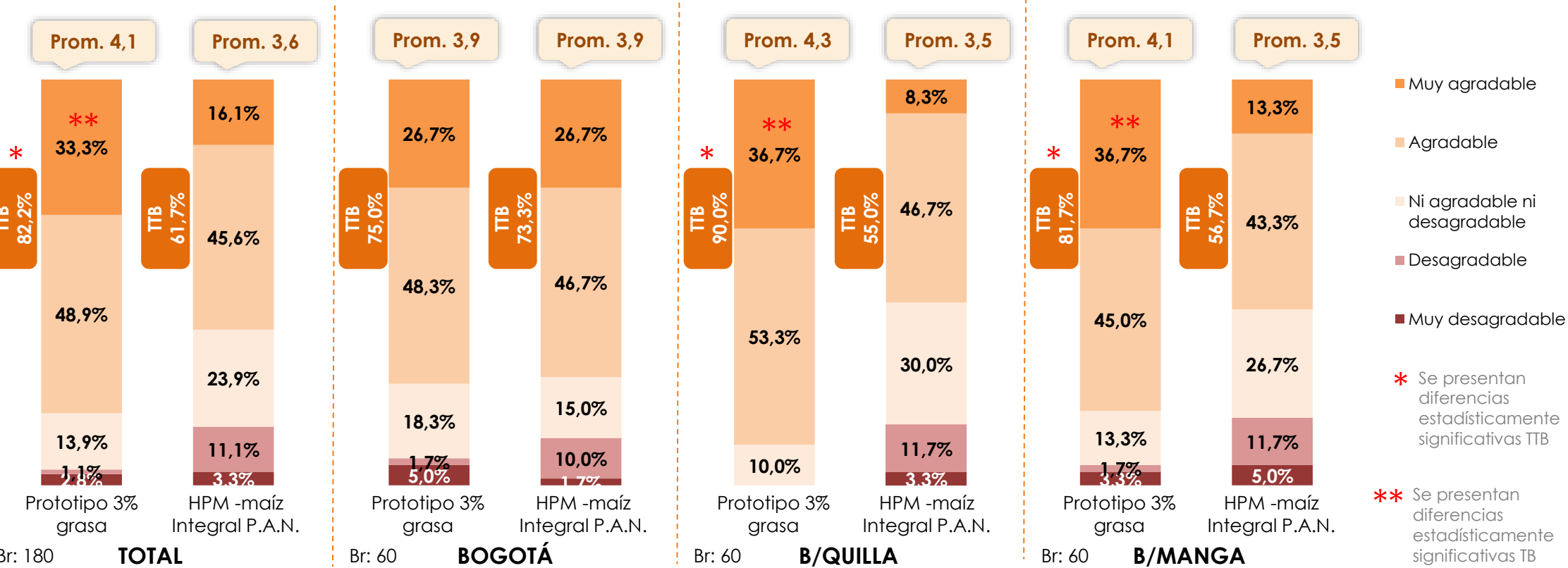


Al evaluar el Sabor de la arepa cocida, se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. Observando un mejor desempeño del Prototipo 3% grasa tanto a nivel total como en Barranquilla y Bucaramanga.

**Etapas 4**  
Producto final (Arepa)

●●● Sabor de la arepa cocida ●●●

**TTB:**  
Agradable | Muy agradable



\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TTB

\*\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas TB

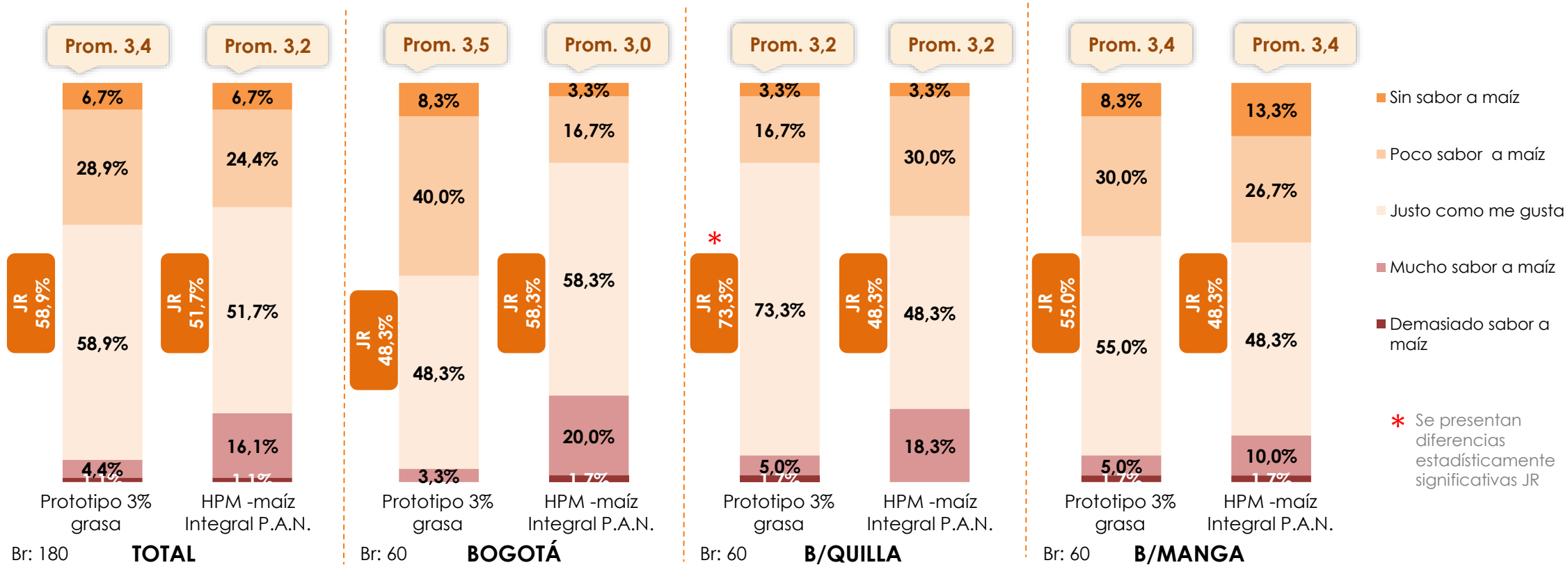


Al evaluar la Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida, no se presentan diferencias significativas entre el Prototipo 3% grasa y P.A.N. Maíz Integral. El Prototipo 3% grasa únicamente destaca en Barranquilla.

Intensidad de sabor a maíz de la arepa cocida

JR: Just right

Etapa 4  
Producto final (Arepa)





Finalmente cuando se evalúa la Preferencia del producto final, se prefiere el Prototipo 3% grasa , por la suavidad y el sabor a maíz. Solo en Bogotá la preferencia es parity entre ambas muestras.

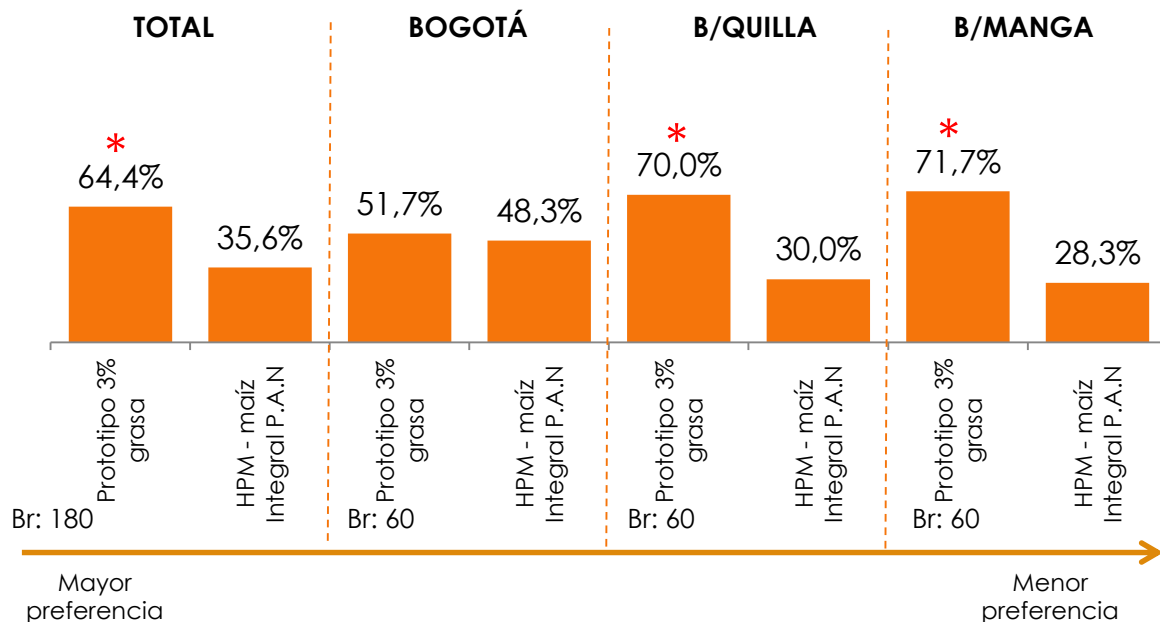
## Etapa 4 Producto final (Arepa)

### Preferencia producto final (arepa)

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top	Prototipo 3% grasa		Maíz blanco P.A.N (actual)	
	Es suave	69,8%	El sabor a maíz	65,6%
	El sabor a maíz	48,3%	Es suave	43,8%
	Le gusta el color blanco	17,2%	El aroma a maíz	23,4%
	El color es agradable	14,7%	Queda crocante	23,4%
	El sabor es rico	13,8%	El color amarillo	15,6%
	Es fácil de amasar	12,9%	Las marcas que quedan tostadas	14,1%
	El aroma a maíz	11,2%	Le gusta la consistencia	9,4%
	No queda con grumos	9,5%	El sabor es rico	6,3%
	No tiene puntos negros	9,5%	El color es agradable	4,7%
	Le gusta la consistencia	8,6%	Es fácil de amasar	4,7%
	Las marcas que quedan tostadas	8,6%	El color es dorado	4,7%
	La textura es agradable	7,8%	Es blanda	4,7%
	No se agrieta	6,9%	Le gusta el color blanco	3,1%
	El color queda claro	6,9%	No queda con grumos	3,1%
		Br: 116		Br: 64

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

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







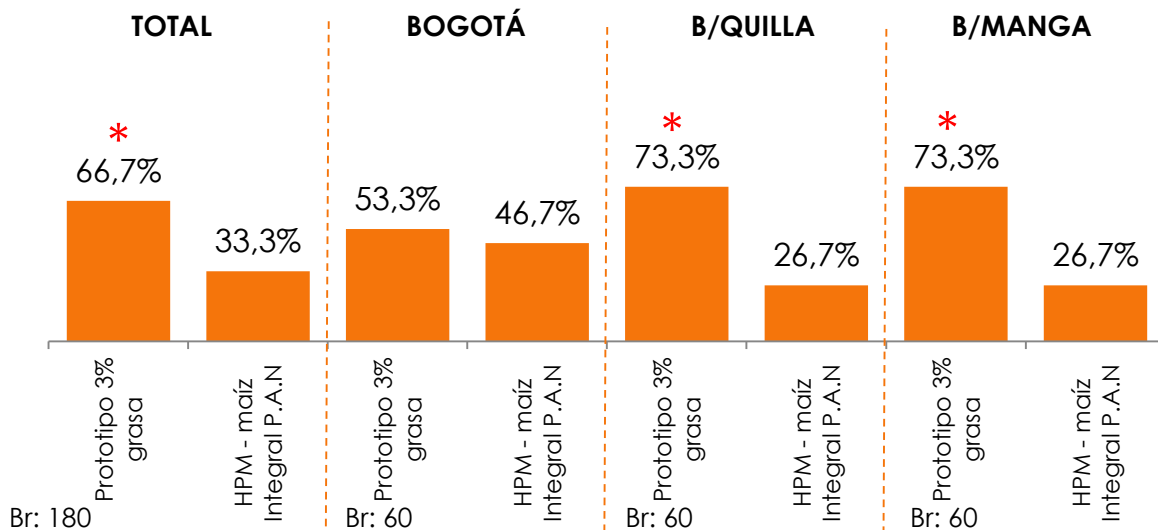
Al consolidar la preferencia general, se prefiere el Prototipo 3% grasa , por la suavidad, el sabor a maíz y la facilidad de amasar. Solo en Bogotá la preferencia es parity entre ambas muestras.

## Preferencia general maíz integral P.A.N

TOTAL

●●● Razones de preferencia ●●●

●●● Prefiriendo a... ●●●



Top	Prototipo 3% grasa	Maíz blanco P.A.N (actual)
	La suavidad	66,7%
	El sabor a maíz	45,0%
	Fácil de amasar	40,8%
	El aroma a maíz es más intenso	15,8%
	Sabor agradable	13,3%
	El color blanco	12,5%
	No se hacen grumos	11,7%
	Fácil de preparar	7,5%
	El color es agradable	5,8%
	El color es claro	5,8%
	El aroma es agradable	5,0%
	Textura delgada	5,0%
	Queda tostada	4,2%
	Es rendidora	4,2%
		Br: 120
		Br: 60

\* Se presentan diferencias estadísticamente significativas

P94. ¿Cuál de las dos muestras evaluadas de prefiere? / P95. ¿Por qué razón ... es su preferida?



*Alimentos Polar*

## **ASPECTOS GENERALES**



## Hábitos de consumo y compra

TOTAL

Base: 360

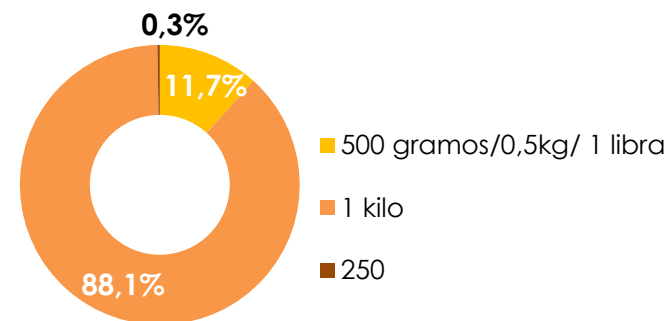
### Frecuencia de compra

Todos los días	7,8%
6 veces por semana	0,8%
5 veces por semana	1,7%
4 veces por semana	1,7%
3 veces por semana	7,2%
2 veces por semana	5,0%
1 vez por semana	34,7%
Una vez cada 15 días	31,4%
Una vez al mes	9,7%

### Unidades habitualmente compradas

Prom: 3,6

### Presentación habitualmente comprados



### Volumen de compra mensual

Prom: 16.508 KG

### Frecuencia de uso de harina de maíz

Prom: 8,2  
A la semana

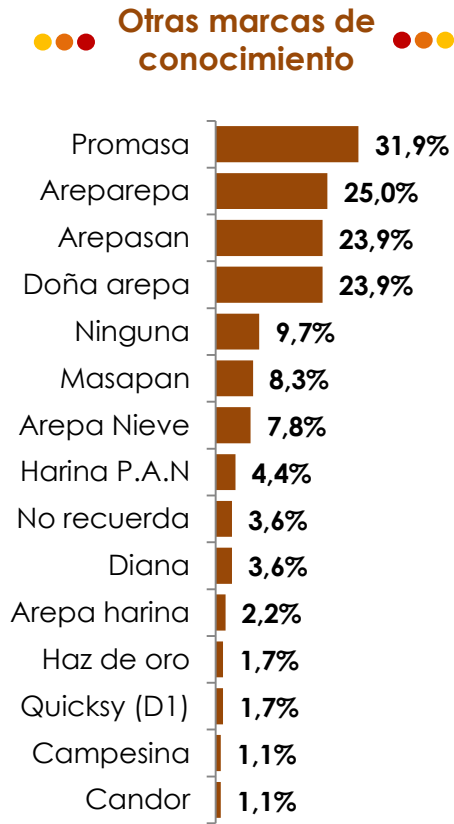
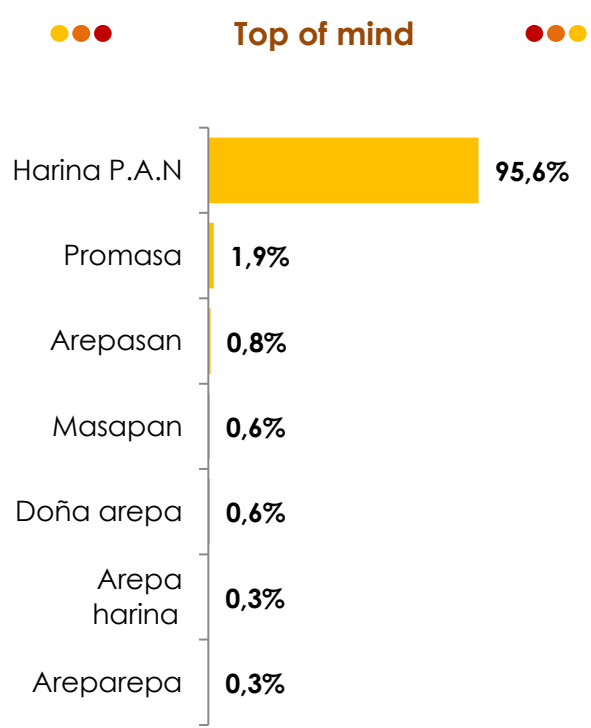
F9. ¿Con qué frecuencia compra usted, usualmente HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca P.A.N.? / F10. ¿Cuántas unidades compra de HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca P.A.N., cada vez que compra/ F11. ¿En qué presentación compra HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ marca P.A.N.?/ F12. Cálculo del volumen de compra mensual/ F13.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



## Marcas que conoce

TOTAL

Base: 360



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?



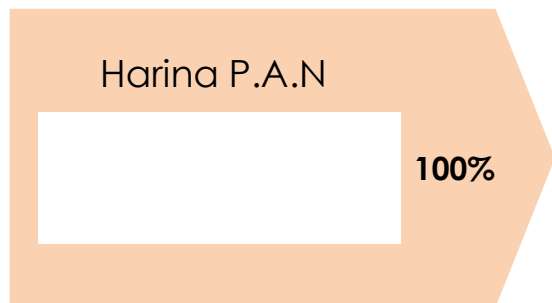
## Marca preferida

Base: 360

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

### TOTAL

●●● Marca preferida ●●●



### Harina P.A.N.

### Top 10

La consistencia es suave	45,6%
El sabor a maíz	31,9%
Es fácil de amasar	18,1%
Es fácil de preparar	13,3%
Por tradición / Siempre la compra	13,1%
Es rendidora	10,8%
Es una marca de calidad	10,8%
Es económica	7,5%
No quedan con grumos	6,7%
Marca reconocida	5,3%



*Alimentos Polar*

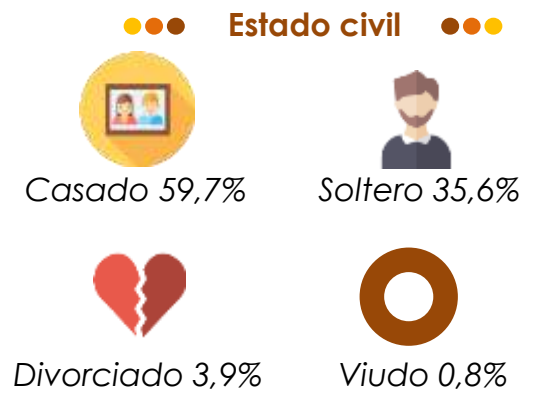
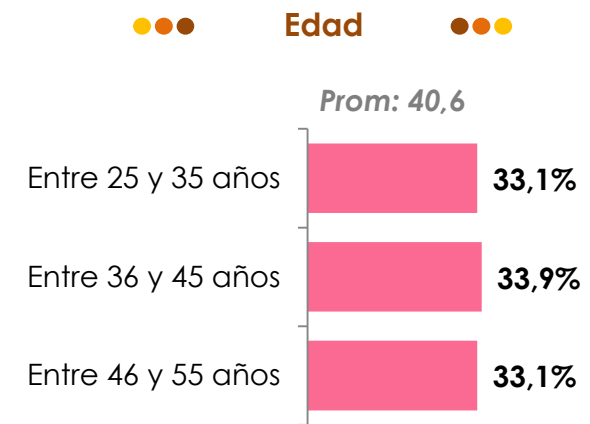
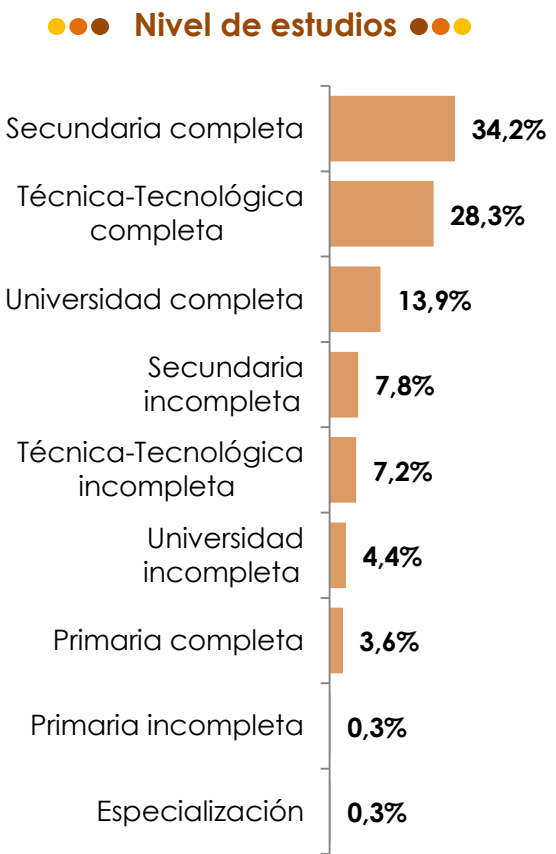
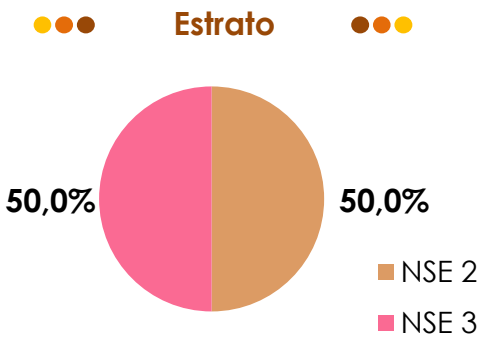
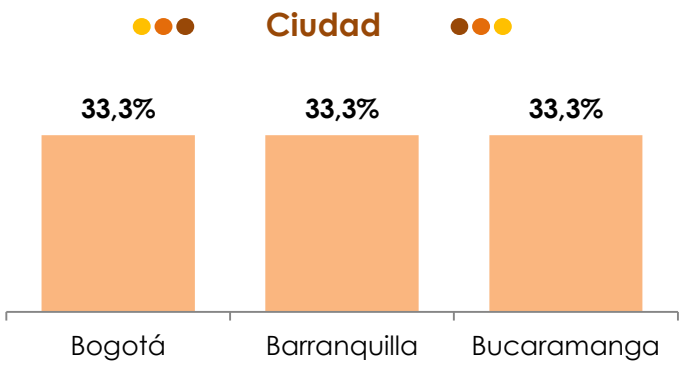
## **DEMOGRÁFICOS**



# Demográficos

Base: 360

TOTAL







**Prueba de producto  
Prototipo 3% grasa vs  
P.A.N. Maíz Blanco e  
Integral (actuales)**