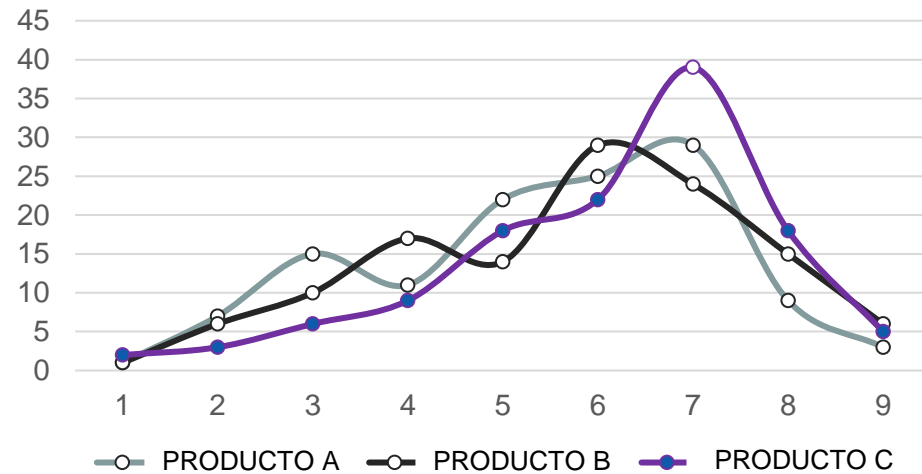


## RESULTADOS – VALORACIÓN GLOBAL

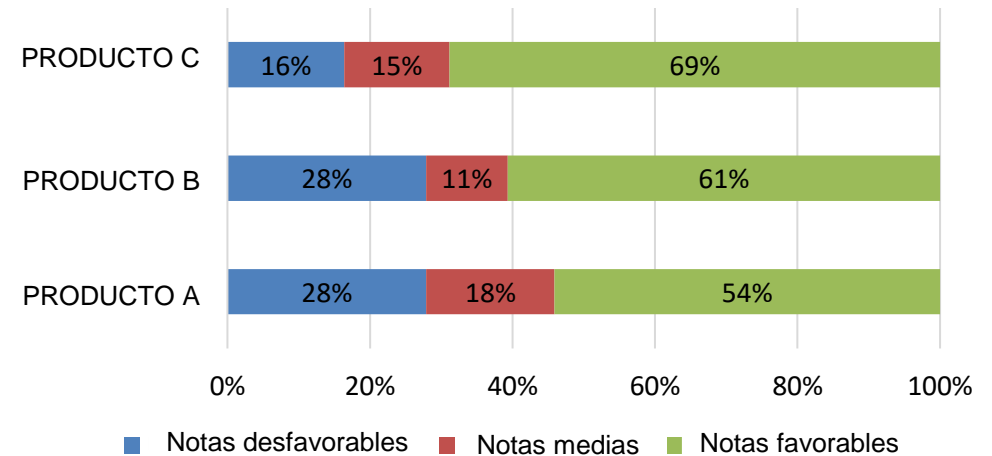
Comprenda al instante el rendimiento global de su producto y su posicionamiento con respecto a los competidores.  
Elija la mejor formulación de sus productos para ganar mercado en su categoría

	Producto A	Producto B	Producto C
Media / sobre 9	5.46	5.71	6.11
Desviación estándar	1.81	1.87	1.73
Estadística	SIGNIFICATIVO ( $p < 0.0001$ )		
Posición	B	AB	A

Distribución de notas por frecuencia



Notas favorables y desfavorables (%)

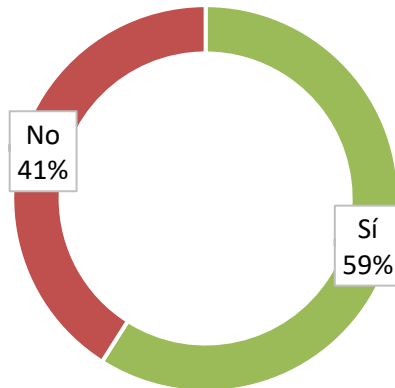


## RESULTADOS – INTENCIÓN DE COMPRA

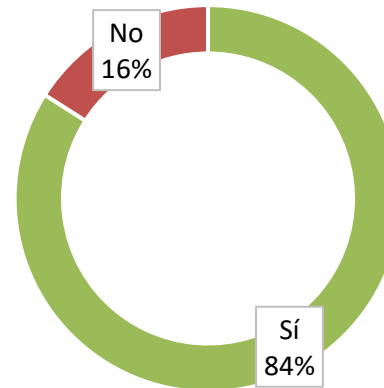
*Anticipe el éxito de su producto en el mercado considerando la intención de compra de los consumidores.  
Compare con otros productos para identificar la mejor estrategia de precios.*

	Producto A	Producto B	Producto C
Intención de compra (Sí)	59%	84%	76%
Significativo Sí vs. No	NS	Sí+	Sí+
Estadística	SIGNIFICATIVO (p=0)		
Posición 5%	B	A	A

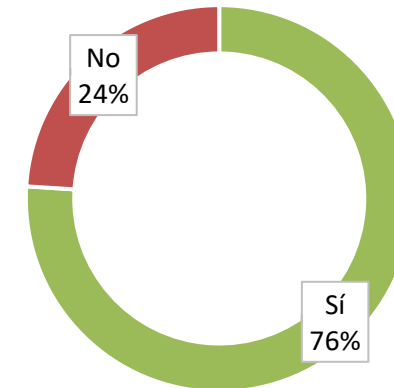
PRODUCTO A



PRODUCTO B



PRODUCTO C

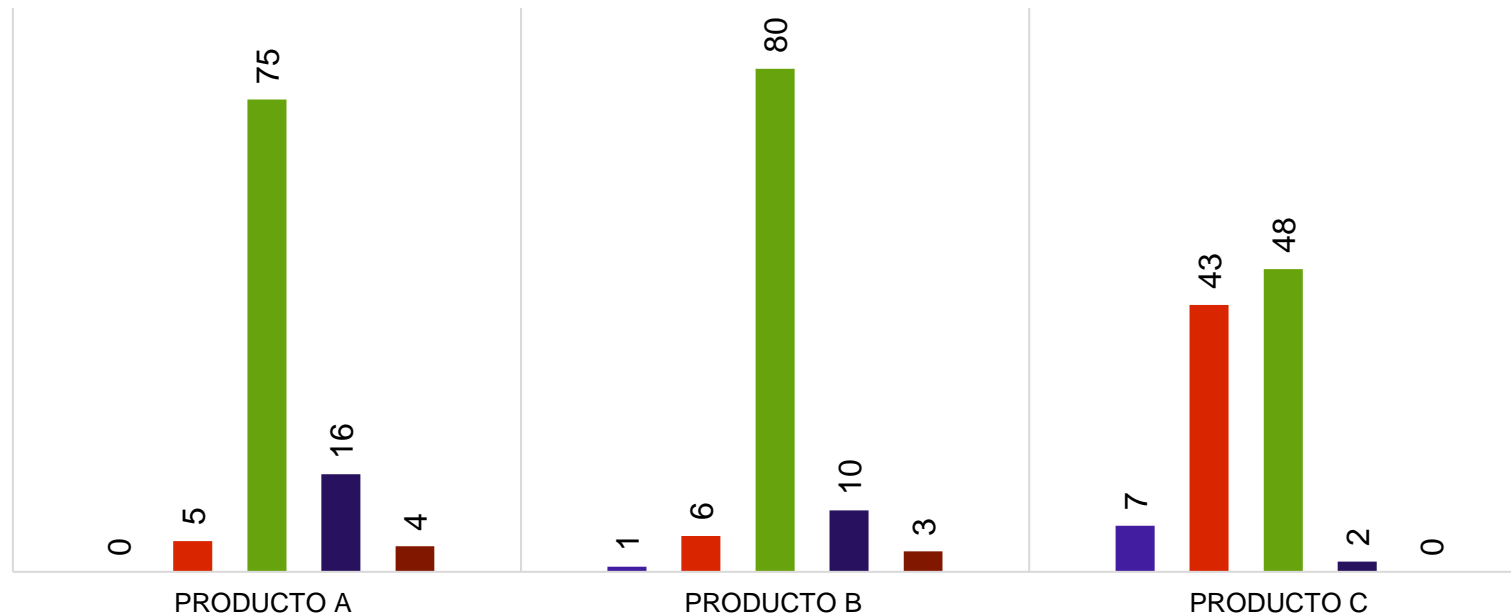


## RESULTADOS – DIAGNÓSTICO DEL PRODUCTO

*Decida el desarrollo futuro del producto identificando las áreas de mejora en base a las fortalezas y debilidades identificadas por los consumidores*

	Producto A		Producto B		Producto C	
Color demasiado claro	0	0%	1	1%	9	7%
Color un poco claro	6	5%	7	6%	52	43%
Correcto	92	75%	98	80%	59	48%
Color un poco oscuro	19	16%	12	10%	2	2%
Color demasiado oscuro	5	4%	4	3%	0	0%
Estadística	SIGNIFICATIVO (p=0,04)					
Posición 5%	A		A		B	

■ Demasiado claro ■ Un poco claro ■ Correcto ■ Un poco oscuro ■ Demasiado oscuro



## PREGUNTAS ABIERTAS - SÍNTESIS

Escuche la voz de los consumidores para detectar y aprovechar las oportunidades y evitar las amenazas

	Producto A		Producto B	
	Gusta : 54 / Disgusta : 163	0.33	Gusta : 145 / Disgusta : 75	1.93
	Valoración global		Aspecto global	
+	/		Bonito color Aspecto agradable	28 (45%) 18 (29%)
-	Aspecto desagradable Falta de chocolate Demasiado claro	13 (21%) 12 (19%) 23 (37%)	/	
Ratio	Gusta : 12 / Disgusta : 64	0.19	Gusta : 64 / Disgusta : 9	7.11
	Olor		Olor	
+	/		Olor agradable	9 (15%)
-	/		/	
Ratio	Gusta : 7 / Disgusta : 7	1.00	Gusta : 10 / Disgusta : 7	1.43
	Sabor		Sabor	
+	Sabor agradable	13 (21%)	Sabor agradable	29 (47%)
-	Demasiado dulce Intensidad de sabor demasiado débil	9 (15%) 21 (34%)	Intensidad de sabor demasiado débil	11 (18%)
Ratio	Gusta : 17 / Disgusta : 36	0.47	Gusta : 35 / Disgusta : 23	1.52
	Textura/ consistencia		Textura/ consistencia	
+	/		Consistencia blanda Agradable textura de chocolate	14 (23%) 9 (15%)
-	Demasiado seca Textura de chocolate demasiado dura	13 (21%) 11 (18%)	Demasiado húmedo	12 (19%)
Ratio	Gusta : 18 / Disgusta : 56	0.32	Gusta : 36 / Disgusta : 36	1.00