

BASES

1º CONCURSO PAN DE PASCUA PREFERIDO

El pan de pascua tradicional preferido por los consumidores

¡Si eres productor de Pan de Pascua, te invitamos a inscribirte y participar!

A diferencia de otros concursos, acá es el consumidor quien va a evaluar y dar su preferencia.

¡¡¡Tu Pan de Pascua tradicional podría estar dentro de los tres más preferidos!!!

Dictuc invita a productores nacionales a participar, con su Pan de Pascua, receta tradicional, de una evaluación con 100 consumidores.

OBJETIVO DEL CONCURSO

Mediante evaluación con consumidores, se propone:

- Determinar la o las muestras preferida(s) por los consumidores.
- Identificar los atributos que debe tener el **“Pan de Pascua Preferido”** para un consumidor habitual.
- Determinar la o las muestras que se acercan al **“Pan de Pascua Preferido”**. Para ello se usará una metodología utilizada en proyectos de innovación alimentaria.
- Clasificación de las muestras a evaluar según las características que perciben los consumidores en un pan de pascua: apariencia, aroma, color, dulzor, tamaño (altura), textura, cantidad de frutos, color, humedad, esponjosidad, calidad de la miga y aroma clásico del producto.

¿POR QUÉ PARTICIPAR?

- Podrás saber cómo reaccionan los consumidores al probar tu producto, y saber qué características son las más importantes para los consumidores, al momento de elegir un pan de pascua.
- A diferencia de otros concursos, en este no participarán jueces “expertos”, son los propios consumidores quienes indicarán su preferencia. Esto garantiza resultados representativos y cercanos a los clientes habituales.

DEL ORGANIZADOR

¿Quiénes somos?

Dictuc S.A., empresa filial de la Pontificia Universidad Católica de Chile con más de 83 años de trabajo en diversos ámbitos de aplicación de la ingeniería.

El Centro de Aromas y Sabores es una unidad de negocios de Dictuc que colabora con el desarrollo y caracterización de productos donde el aroma y el sabor juegan un rol fundamental en la calidad y la preferencia de los consumidores.

¿Por qué confiar en Dictuc?

Con 20 años al servicio de la industria, en el Centro de Aromas y Sabores de Dictuc contamos con tecnología y metodologías de vanguardia para medir la preferencia y aceptabilidad de productos alimenticios. Mediante testeos con consumidores, hemos evaluado más de 5.000 productos, entregando información valiosa para alcanzar el éxito de cada producto en el mercado.

Contamos con una base de datos de más de 1.000 consumidores, un software específico para que los consumidores puedan responder desde sus casas y con personal especialista en manejo de alimentos y análisis estadístico.

Datos de contacto

Centro de Aromas y Sabores de Dictuc

RUT: 96.691.330-4

Dirección: Vicuña Mackenna 4860, Macul

Teléfono: 223547259

Contacto: Macarena Ohlbaum, mpohlbau@dictuc.cl

www.dictuc.cl

El Organizador, en adelante Dictuc, velará por el cumplimiento de las presentes bases y tomará las decisiones necesarias que digan relación con el concurso, las cuales serán inapelables.

Corresponderá exclusivamente a Dictuc calificar y resolver si los participantes seleccionados cumplen o no con los requisitos antes enumerados para participar del concurso.

¿QUIENES PUEDEN PARTICIPAR?

- Podrá participar todo aquel productor de Pan de Pascua tradicional*, que cuente con resolución sanitaria vigente, patente municipal al día y se encuentre dentro del territorio nacional.

***Receta tradicional se refiere a la que incluye fruta confitada como principal ingrediente.**

- El representante de cada productor participante deberá ser mayor de edad y domiciliado en Chile.
- Todo participante deberá inscribirse a este concurso completando una ficha de inscripción con toda la información requerida en ella.
- Al inscribirse y por el solo hecho de hacerlo, cada concursante declara aceptar estas bases y autoriza que en el caso de resultar seleccionado para participar y/o premiado, **Dictuc comunique y difunda, en distintos medios de comunicación, todas las marcas participantes y las 3 marcas resultantes con las más altas preferencias en la evaluación** (Ley 19.039 sobre Propiedad Industrial y Código Chileno de Ética Publicitaria de CONAR).
- Conforme a la Ley 19.628 sobre protección de la vida privada o protección de datos de carácter personal, Dictuc declara que los datos obtenidos serán tratados con la finalidad de gestionar la participación de los concursantes y difundirlos en esa calidad. Los concursantes podrán ejercer, en cualquier momento, sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición dirigiéndose al contacto Dictuc.

PREMIACIÓN

Quienes obtengan los 3 primeros lugares del concurso (basado en un ranking) recibirán un diploma de reconocimiento de Dictuc, un informe de resultados personalizado con los resultados de su producto, además de la comunicación y difusión, en distintos medios, de estos resultados. No se entregarán otros tipos de premios ni dinero.

Los productos que según el análisis de resultados se encuentren cercanos al “**Pan de Pascua Preferido**”, pero no se encuentran en el ranking de los 3 mejores, se les entregará un diploma de “mención honrosa” además de la comunicación y difusión, en distintos medios, de su participación.

Para el participante que obtenga el primer lugar, además del diploma y el informe de resultados, se le dará la oportunidad de realizar un nuevo estudio de consumidores, sin costo, para uno de sus productos dentro de un plazo de 90 días corridos. Este estudio permitirá conocer la aceptabilidad y preferencia del producto en el mercado, entregará datos sobre la experiencia del consumidor con el producto y su desempeño para finalmente responder qué piensan los consumidores en relación al producto degustado y qué aspectos podrían mejorarse. El participante podrá seleccionar el mercado objetivo del estudio (edad, género, nivel socio económico y otra característica relevante) y los atributos más relevantes que les gustaría evaluar del producto.

METODOLOGIA DE EVALUACIÓN

De los evaluadores/consumidores del estudio

Nº: 100 evaluadores/consumidores

Residencia: Provincia de Santiago, Región Metropolitana.

NSE: Transversal

Género: Mixto

Rango etario: mayor de 18 años

Hábitos de consumo: consumidores de Pan de Pascua, en la época.

Metodología de evaluación por consumidores

Productos a evaluar: hasta 15

Lugar de evaluación: residencia de los evaluadores/consumidores

Metodología: mediante software Compusense at hand (en línea), los consumidores podrán evaluar cada muestra utilizando la metodología de “mapeo de preferencias” (Napping®) y seleccionar los atributos que son más importantes para ellos en un pan de pascua. Napping® es una metodología nueva, utilizada en proyectos de innovación alimentaria.

En “Napping®” los consumidores deberán probar las muestras y posicionarlas en un mapa de coordenadas según similitudes y diferencias en base a distintos atributos, como se muestra en la Figura 1.

De esta forma dos más muestras se encontrarán cercanas en el mapa si los consumidores las consideran similares, o muy lejanas si se perciben muy diferentes. Además, deberán seleccionar los atributos que mejor caracterizan a las muestras evaluadas e indicar en qué parte del mapa o cercana a qué muestras se encontraría la muestra del “**Pan de Pascua Preferido**”.

Por último, luego de probar todas las muestras, los consumidores deberán hacer un ranking de preferencia, en base a las 3 muestras preferidas por ellos.



Figura 1. Mapa de coordenadas software Compusense at hand, con el listado de muestras y atributos a evaluar.

El resultado del análisis de Napping® es un gráfico de dos coordenadas que permite evaluar diferencias y similitudes entre muestras y permite al consumidor indicar con palabras los atributos que caracterizan a cada muestra y las muestras que más se acercan al producto “preferido”.

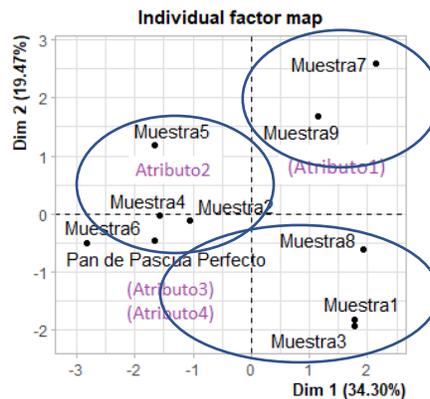


Figura 2. Ejemplo de resultados para un análisis Napping para 9 muestras. Muestra 6, Muestra 2 y Muestra 4 se encuentran más cercanas a la muestra “preferido”.

Análisis de Datos:

Los datos serán analizados mediante métodos estadísticos utilizando el software de análisis Compusense at hand y R-Studio. Para determinar el ranking de preferencia y diferencias significativas entre las muestras se utilizará la “prueba no paramétrica de Friedman” y para determinar los atributos y las muestras que más se acercan al “Pan de Pascua Preferido” se utilizará un análisis de mapeo de preferencias mediante un “Análisis factorial múltiple” junto con “Análisis de Procustes”. El análisis también permite identificar grupos de muestras, según los atributos que más los identifican.

ACTIVIDADES Y PLAZOS

1. Publicación de bases: miércoles 13 de octubre de 2021

El llamado a participar del concurso y publicación de las presentes bases se realizará en distintos medios de comunicación.

2. Inscripciones: El plazo para inscribirse expira el viernes 05 de noviembre de 2021, a las 18:00 horas.

Todo participante deberá completar una ficha de inscripción con toda la información requerida en ella, en el siguiente link:

<http://www.dictuc.cl/pandepascua>

No podrán participar quienes no hayan completado la ficha de inscripción en el plazo señalado.

3. Definición de los participantes finales: martes 09 de noviembre de 2021

Una vez realizada la inscripción, Dictuc revisará en detalle la ficha de cada participante. Serán seleccionados los primeros quince inscritos que cumplan los requisitos estipulados en el presente documento. Se informará a los participantes, mediante correo electrónico, la selección final.

4. Selección de los consumidores/evaluadores: desde el 9 de noviembre octubre de 2021

La selección de los evaluadores/consumidores se realizará mediante un reclutamiento abierto y cuestionario de filtro, mediante software Compusense *at hand* (on line).

5. Entrega de muestras a evaluar: viernes 12 de noviembre de 2021

Cada participante seleccionado deberá entregar **10 muestras** de su Pan de Pascua (700-1000 gramos cada una), a más tardar el viernes **12 de noviembre de 2021** en dependencias del Centro de Aromas y Sabores de Dictuc: Campus san Joaquín UC, Padre Luis Querbes 59, 3° piso, edificio 510, Macul, Santiago, Chile.

Los productos deberán venir en su envase original, indicando información nutricional, fecha de elaboración y vencimiento.

6. Evaluación de las muestras por parte de los evaluadores/consumidores: martes 15 de noviembre de 2021 – viernes 26 de noviembre de 2021

7. Resultados finales: lunes 06 de diciembre de 2021

Los productos premiados se darán a conocer por Dictuc el día lunes 06 de diciembre de 2021, mediante correo electrónico. Los premiados y participantes serán comunicados y difundidos en distintos medios de comunicación.

DERECHOS Y DEBERES DEL PARTICIPANTE Y DEL ORGANIZADOR

- Dictuc se reserva el derecho de declarar inadmisibles las inscripciones por no cumplimiento de alguno de los requisitos necesarios indicados en las presentes bases.
- Dictuc se reserva el derecho de declarar desierto el concurso si ninguna postulación reúne los requisitos establecidos en estas bases.
- Una vez seleccionados, los participantes deberán proveer sus productos, en envase original y producido con la misma receta de comercialización.
- La responsabilidad de Dictuc se limita única y exclusivamente a la obligación de recepcionar y entregar los productos a evaluar, en ningún caso será responsable de la calidad de los productos.
- Dictuc podrá, según lo estime conveniente, extender los plazos estipulados en el presente documento, para lo cual informará oportuna y adecuadamente a los participantes.
- Dictuc, por razones de fuerza mayor o caso fortuito, podrá poner término anticipado al concurso, informando al efecto a los participantes, lo cual no generará responsabilidad de ningún tipo para Dictuc.
- Dictuc podrá modificar sin restricciones las presentes bases si lo estimare conveniente, informando previamente a los participantes los motivos.
- La participación en este concurso implica la total e incondicional aceptación de estas bases por parte del participante, quedando Dictuc liberado de cualquier reclamo o acción posterior que signifique disconformidad con el concurso, sus resultados y toda su reglamentación.

COMUNICACIÓN DEL CONCURSO

El concurso, bases, convocatoria, objetivos, participantes y premiados, serán difundidos o comunicados en medios nacionales de comunicación y en www.dictuc.cl.

Santiago, octubre de 2021