

INFORME DE RESULTADOS

Paquete de arroz del Pirineo con Boletus edulis y borraja (Marca Setas de Origen)

1. Introducción

Este informe sintetiza los resultados de la encuesta de valoración del producto "paquete de arroz del Pirineo con Boletus edulis liofilizado del Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín y borraja de Aragón liofilizada (300 g)", desarrollado por la marca Setas de Origen en el marco del proyecto FUNGIVERSO.

La encuesta evalúa la aceptación culinaria, la presentación, la disposición a recomendar y la sensibilidad al precio. El coste de fabricación indicado en el cuestionario es de 21 €.

2. Muestra y metodología

El PDF de resultados contiene respuestas individuales repetidas. Para este informe se han consolidado aproximadamente 10 respuestas completas ($n \approx 10$). Las métricas y gráficos se han elaborado a partir de los valores observables en dichas respuestas. Si se incorporan nuevas respuestas, se recomienda recalcular indicadores para mayor robustez estadística.

3. Resultados cuantitativos

Valoración culinaria: predominan puntuaciones altas. Media estimada: 4.60/5. Presentación: valoración mayoritariamente positiva. Media estimada: 4.40/5.



FUNGIVERSO catalizará la organización del sector micológico, acompañando a propietarios, gestores, usuarios y emprendedores en su transición hacia un modelo perenne de Parques Micológicos con base científica que garantice la gestión sostenible y la resiliencia, mejore la excelencia del micoturismo, favorezca la co-generación de nuevos modelos de negocio sostenibles e inclusivos basados en la diversidad fúngica y contribuya al intercambio de buenas prácticas y a la sensibilización social

Gráfico 1. Valoración culinaria

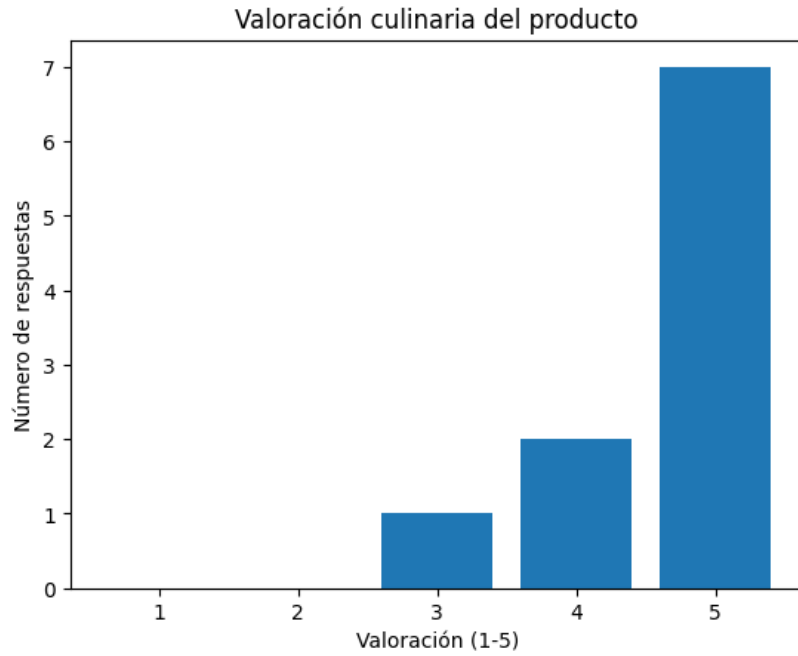


Gráfico 2. Valoración de la presentación

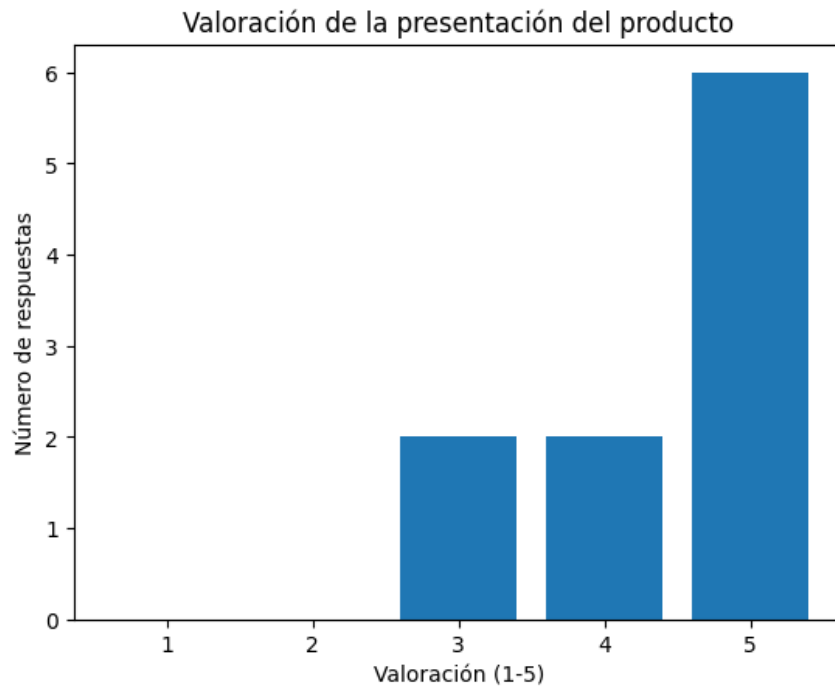
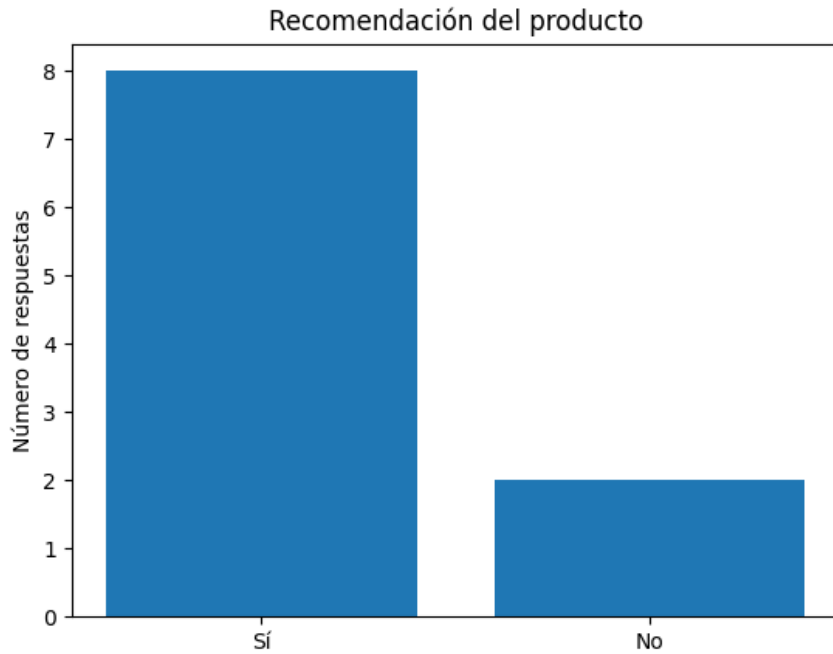
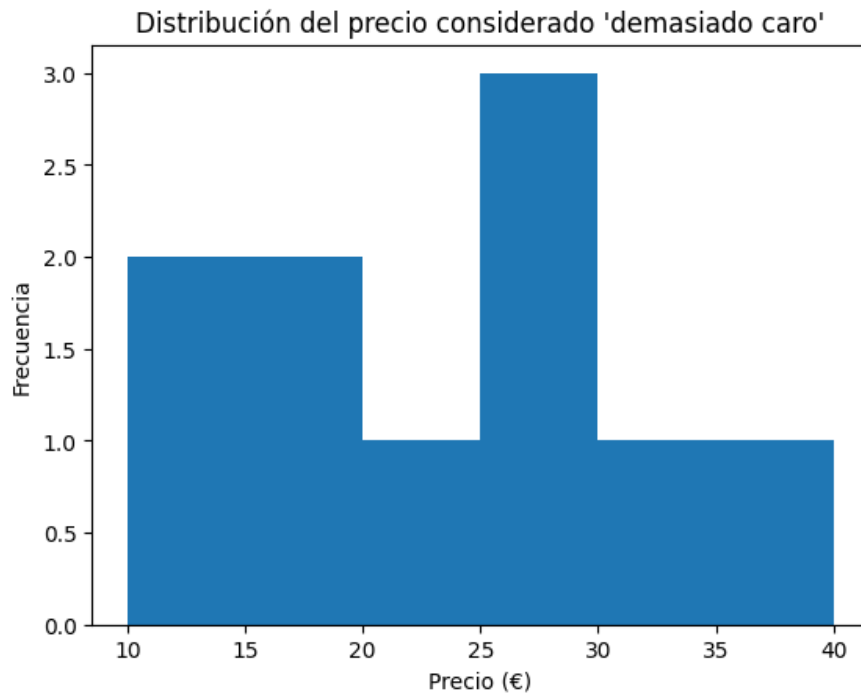


Gráfico 3. Recomendación del producto



En recomendación, la mayoría de las respuestas se sitúan en 'Sí', con una minoría de 'No'. Las no-recomendaciones se asocian principalmente a la percepción de precio elevado y a elementos del producto que no aportan valor percibido.

Gráfico 4. Precio considerado 'demasiado caro'



Sensibilidad al precio: la distribución muestra dispersión (10–40 €). Media del umbral 'demasiado caro': 21.9 €. Mediana: 23.0 €. Se observa concentración en el rango 25–30 €, lo que sugiere un umbral psicológico relevante para el posicionamiento.

4. Resultados cualitativos (comentarios abiertos)

Los comentarios recogen tanto valoración positiva como áreas de mejora. Los patrones más repetidos son:

- Aumentar la cantidad visible/perceptible de boletus y/o borraja.
- Incorporar o mejorar instrucciones de preparación en la caja.
- Revisar el envasado (se menciona un vacío defectuoso en una respuesta).
- Ajustar el precio o reforzar la propuesta de valor para justificarlo.

5. Interpretación estratégica para FUNGIVERSO

El producto obtiene una aceptación culinaria sólida y una presentación bien valorada, lo que confirma el potencial de los elaborados con setas para diversificar la propuesta de Setas de Origen. Sin embargo, el estudio evidencia dos palancas críticas para la viabilidad comercial: (1) relación cantidad/precio percibida y (2) consistencia del acondicionamiento (vacío y experiencia de uso). Se recomienda una iteración rápida del prototipo (formulación/visibilidad del contenido, etiquetado e instrucciones) antes de escalar su comercialización.

6. Conclusiones y recomendaciones

- 1) Aceptación culinaria alta (media \approx 4,3/5) y buena percepción de presentación (media \approx 4,2/5).
- 2) El precio es el principal freno potencial: umbral 'demasiado caro' concentrado en 25–30 €, con variabilidad notable.
- 3) Recomendación mayoritaria, pero las negativas se vinculan a precio y a valor percibido de ingredientes secundarios.
- 4) Recomendaciones: reforzar visibilidad de setas, mejorar instrucciones, revisar control de calidad del vacío y definir estrategia de precio/posicionamiento.

Fuente de datos: respuestas del formulario (Google Forms) aportadas en PDF por el proyecto.



FUNGIVERSO catalizará la organización del sector micológico, acompañando a propietarios, gestores, usuarios y emprendedores en su transición hacia un modelo perenne de Parques Micológicos con base científica que garantice la gestión sostenible y la resiliencia, mejore la excelencia del micoturismo, favorezca la co-generación de nuevos modelos de negocio sostenibles e inclusivos basados en la diversidad fúngica y contribuya al intercambio de buenas prácticas y a la sensibilización social