

INFORME DE RESULTADOS

Boletus edulis confitados (Marca Setas de Origen)

1. Introducción

El presente informe recoge el análisis de resultados de la encuesta de valoración del producto "Tarro de Boletus edulis confitados (100 g)", desarrollado por la marca Setas de Origen en el marco del proyecto FUNGIVERSO. La encuesta evalúa la aceptación culinaria, la presentación, la intención de recomendación y la sensibilidad al precio.

2. Muestra

El panel de resultados del formulario indica 24 respuestas. El perfil de evaluador es 100% consumidor particular. Los datos cuantitativos (valoraciones y recomendación) se han extraído de los gráficos de resultados incluidos en el PDF.

3. Resultados cuantitativos

Valoración culinaria: predominan puntuaciones 5 (66,7%). Media estimada: 4.46/5.
Presentación: 79,2% de valoraciones 5. Media estimada: 4.79/5.

Gráfico 1. Valoración culinaria del producto

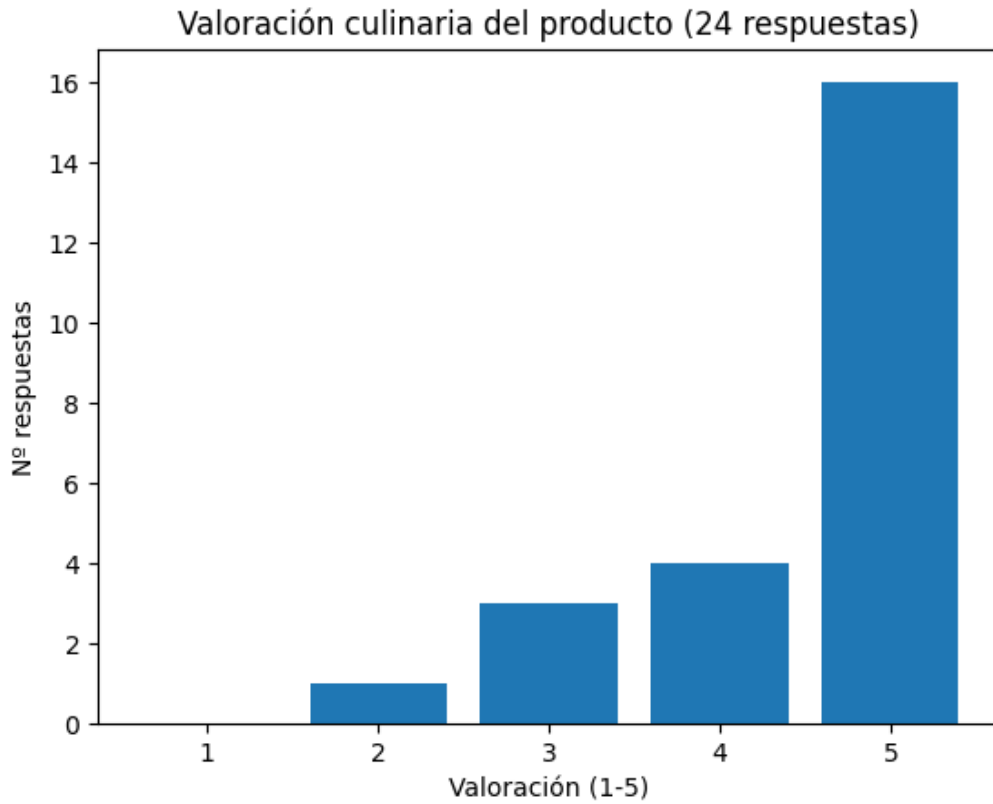
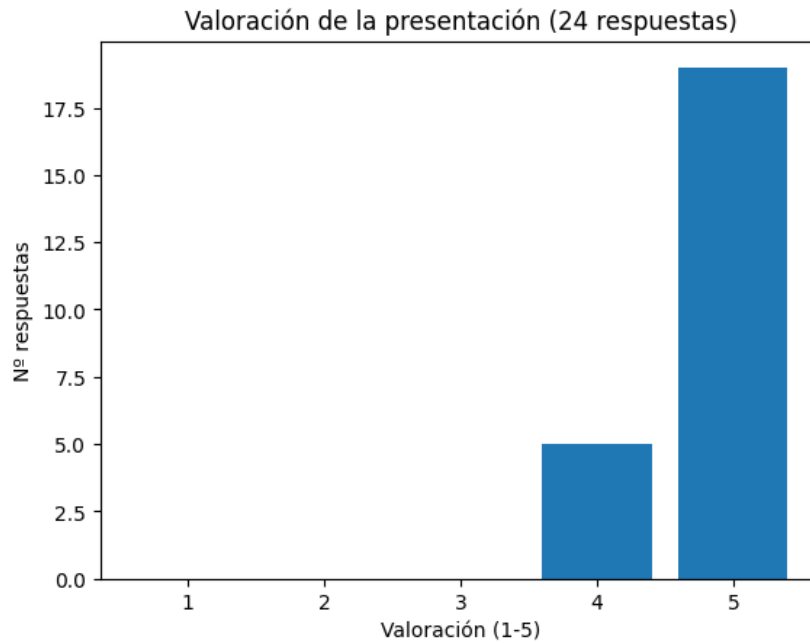
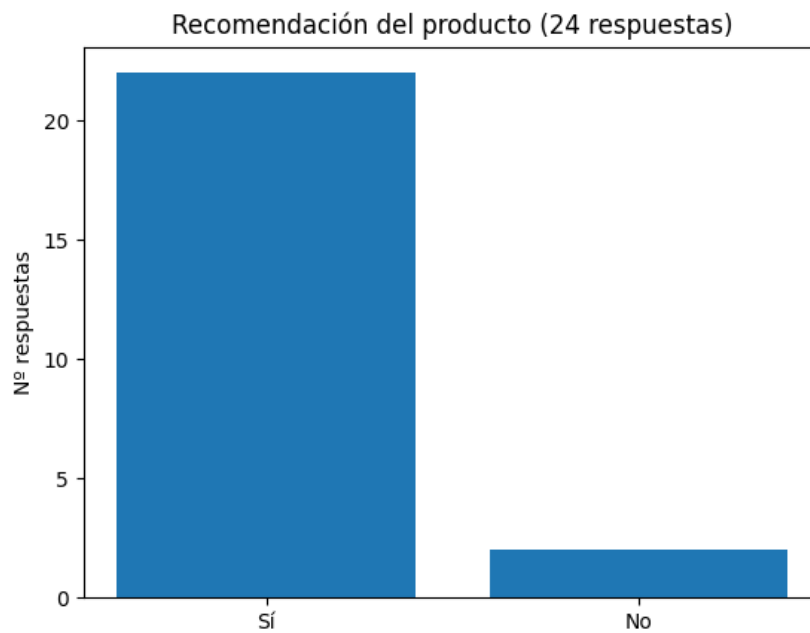


Gráfico 2. Valoración de la presentación



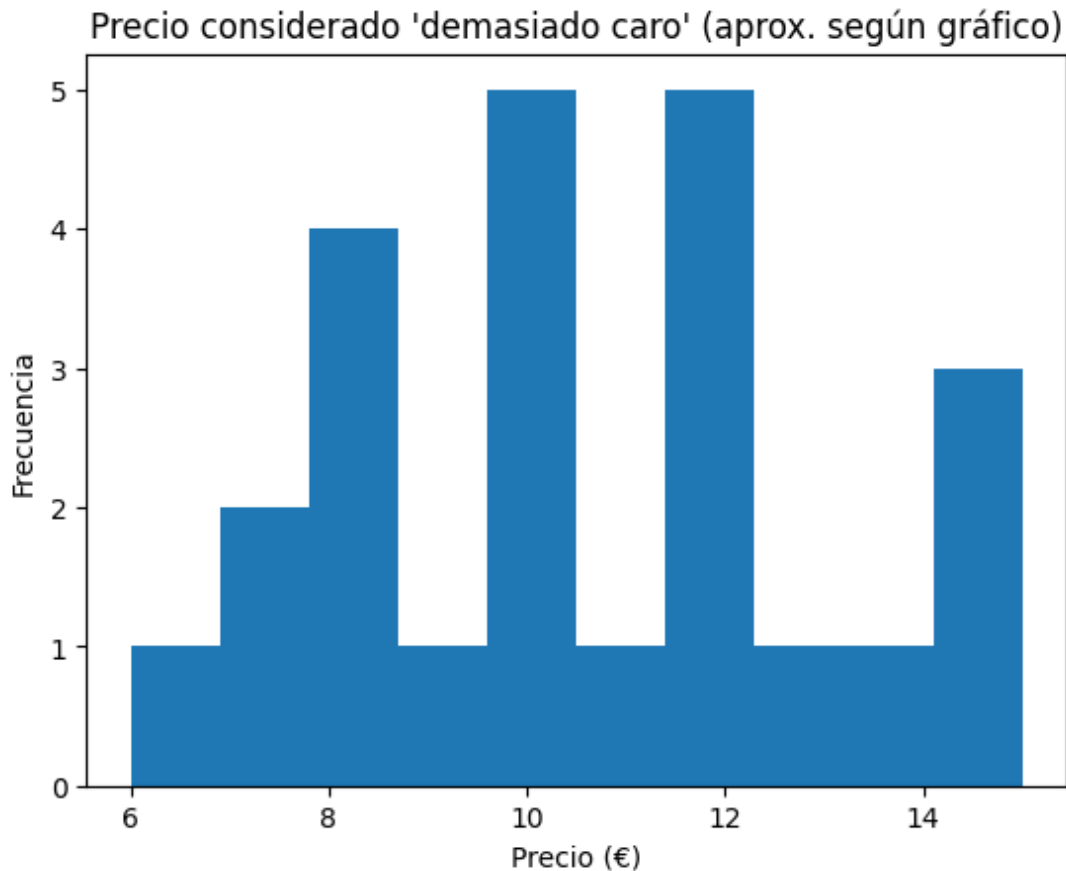
Recomendación: 91,7% de respuestas indican que sí lo recomendarían (22 de 24), frente a un 8,3% que no lo haría (2 de 24).

Gráfico 3. Recomendación del producto



Precio 'demasiado caro' (coste de fabricación indicado: 6 €): el gráfico del formulario presenta respuestas heterogéneas con concentración visual en torno a 8 €, 10 €, 12 € y 15 €. Para visualizar la dispersión, se incluye un histograma aproximado basado en esos picos y el rango observado. En esta aproximación, la mediana es 10.0 € y la media 10.6 €.

Gráfico 4. Precio considerado 'demasiado caro' (aprox.)



4. Resultados cualitativos (comentarios abiertos)

Los comentarios muestran satisfacción general (varias respuestas 'Nada', 'Todo bien', 'Nada, es correcto'). No obstante, se identifican áreas de mejora recurrentes:

- Precio: aparece explícitamente ('El precio') y también como límite por tamaño de ración.
- Cantidad percibida: varias respuestas señalan 'La cantidad', 'Me parece muy poca cantidad', 'Más cantidad'.
- Ajuste organoléptico: una respuesta indica que el producto resulta algo salado y que el confitado es débil/sin potencia.

- Packaging: se menciona que el bote de cristal se sale fácilmente del cartón; se sugiere reforzar el encaje con pestañas.

5. Interpretación estratégica para FUNGIVERSO

El producto presenta una aceptación culinaria muy alta y una presentación excelente, validando el potencial de elaborados gourmet con boletus. Las fricciones para la escalabilidad comercial se concentran en la relación cantidad/precio percibida y en ajustes finos de formulación (salinidad) y packaging secundario (cartón/encaje). Desde la perspectiva de FUNGIVERSO, es un candidato claro a posicionamiento premium siempre que se optimice la percepción de valor (gramaje o formato) y se justifique el precio con un relato sólido de origen, calidad y proceso.

6. Conclusiones y recomendaciones

- 1) Satisfacción culinaria muy alta (media $\approx 4,54/5$) y presentación excelente (media $\approx 4,79/5$).
- 2) Recomendación mayoritaria (91,7%).
- 3) Puntos de mejora: cantidad percibida, sensibilidad al precio y ajustes de salinidad.
- 4) Recomendaciones: (a) revisar gramaje o comunicar propuesta de valor por ración, (b) ajustar formulación para controlar salinidad, (c) reforzar packaging secundario para evitar movimiento del bote, (d) definir estrategia de precio objetivo (p. ej., 8–12 € como zona de mayor aceptación) y justificar premium si se supera.

Fuente de datos: panel de resultados del formulario incluido en el PDF proporcionado por el proyecto.

