







Il Expo: Estadística en el Entorno

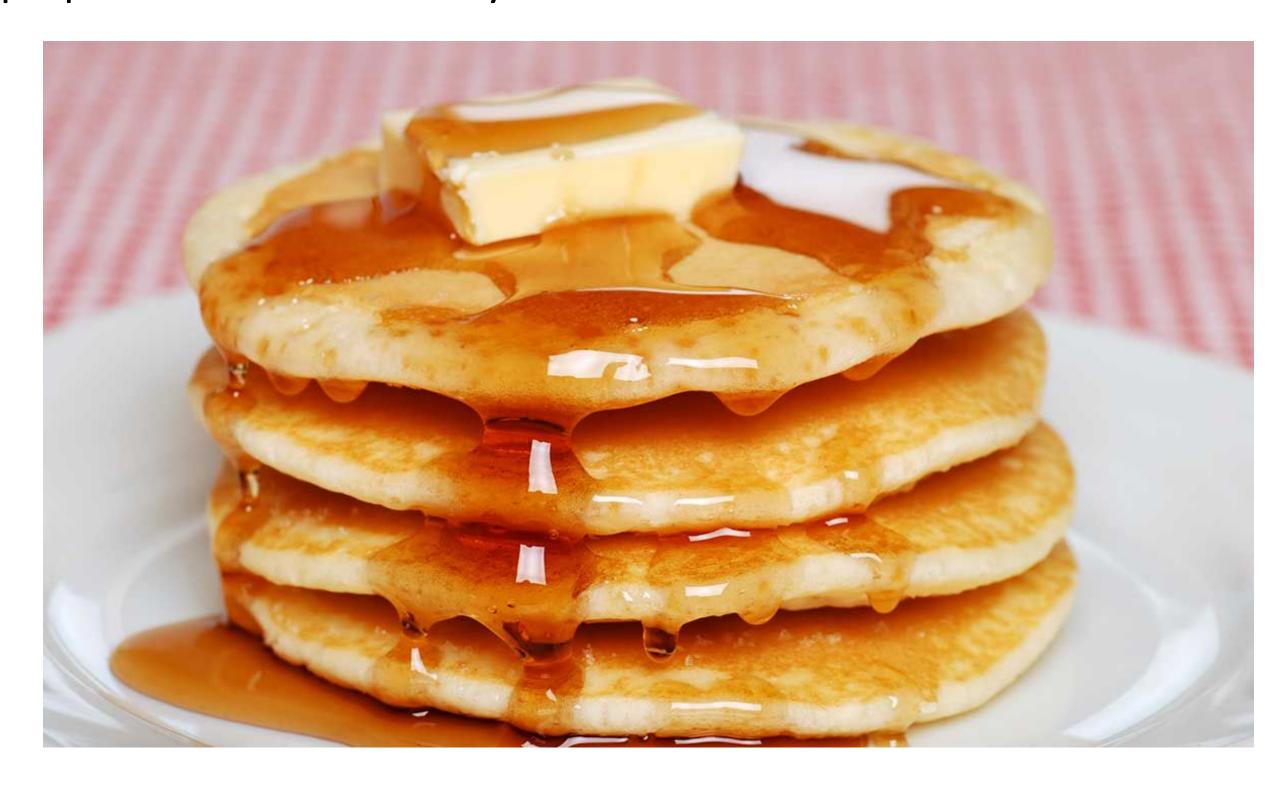
Diseño experimental factorial 2² en la elaboración de Hot Cakes

Participantes:

Diego Felipe Hernández Justo, Ana Deneb Espinosa Castillo, Miguel Angel Anguiano Pérez y Lorena López Lozada

Objetivo

Determinar el efecto de la combinación de harina y leche en la preparación de hot cakes y su nivel de calidad del sabor.



Diseño experimental factorial 2²

Factores:

1. Harina: Pronto y 3 Estrellas

2. Leche: Lala y Nutrileche

Variable respuesta: Calificación del sabor del 1 al 10



El modelo estadístico es,

yijk= μ + Ai + Bj + ABij + Rk + ϵ ijk

donde:

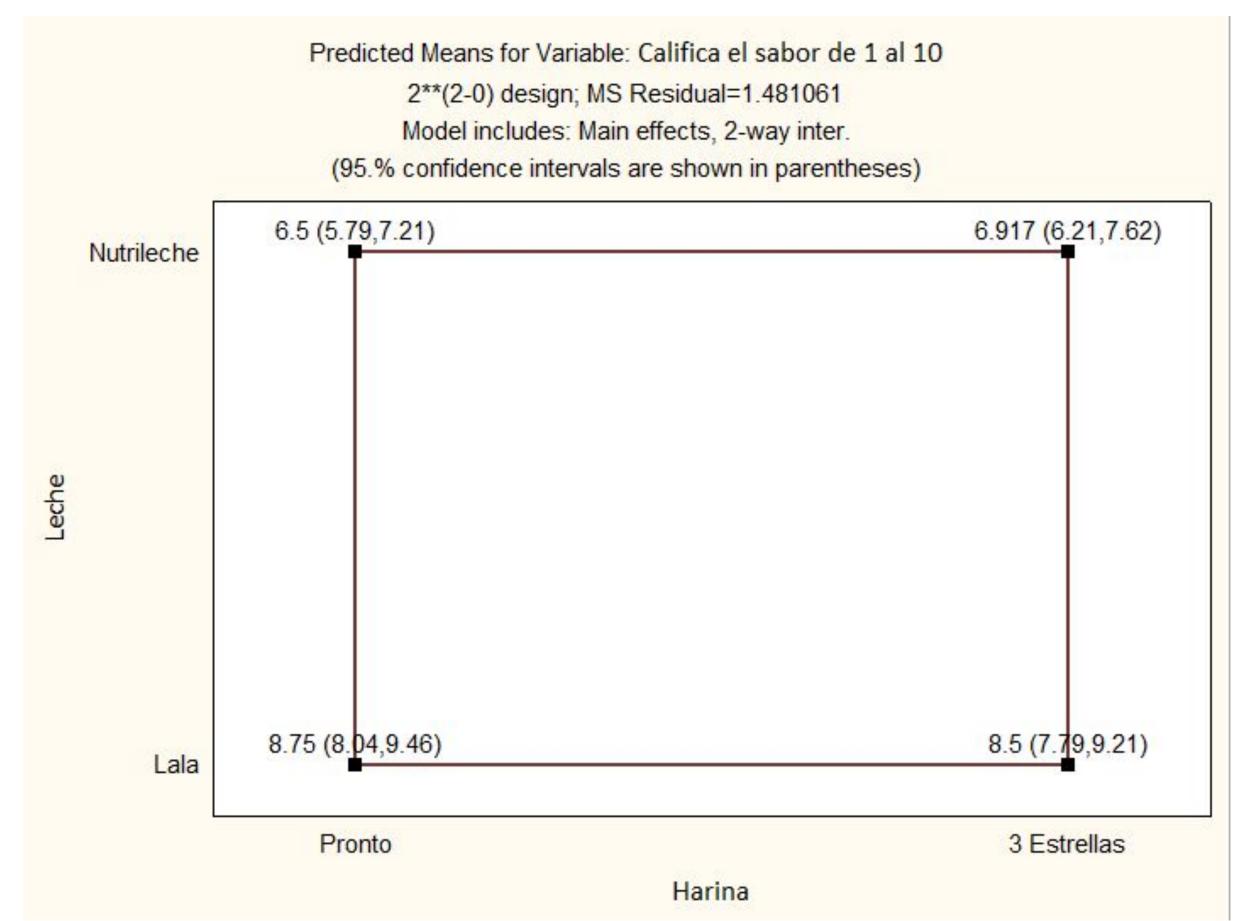
μ es la media general; Ai y Bj son los efectos del i-ésimo y j-ésimo nivel de A o B, respectivamente; ABij es la interacción entre los dos factores; Rk es el efecto de la k-ésima repetición y εijk es el residual del modelo.

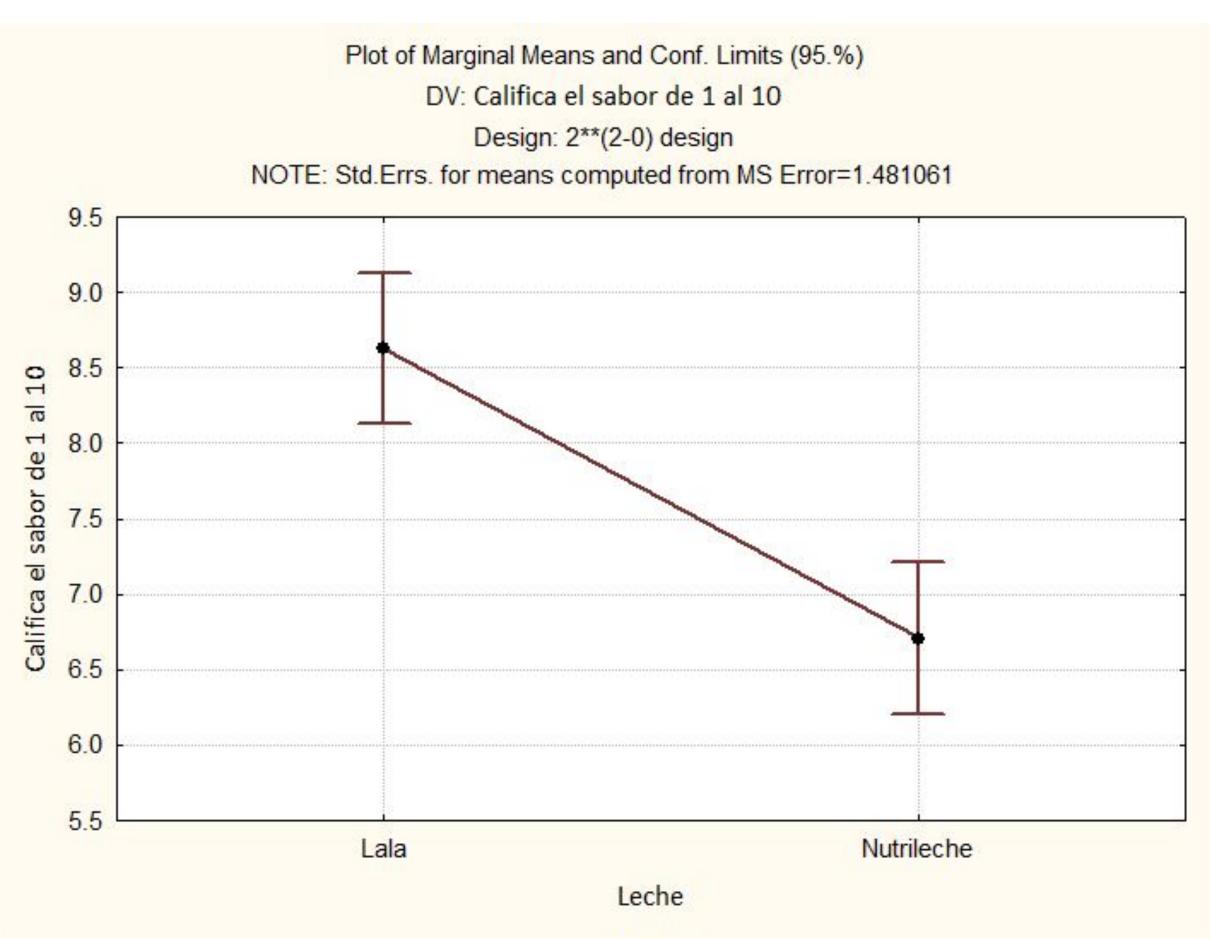
Instrumento de medición

Los degustadores evaluaron los Hot Cake mediante un cuestionario donde asignaron una calificación de 0 a 10. El procesamiento estadístico se realizó en el software STATISTICA.

Resultados

La calificación más alta se registró en la combinación de la marca de harina *Pronto* y la marca de leche *Lala*. El factor leche presenta un efecto significativo de -5.4557.





Factor	p	
Mean/Interc.	0.000000	
(1)Harina	0.813599	
(2)Leche	0.000002	
1 by 2	0.347896	

Conclusión

En nuestro experimento es posible concluir que no es la harina, la que determina el sabor de los hot cakes sino la marca de la leche.

Referencias

Box, G.E.P., Hunter, W.G y Hunter, J.S. (1993). Estadística para Investigadores. Editorial Reverté, S.A. Barcelona, España.

Lawson, J. Madrigal, J.L. y Erjavec J. (1992). Estrategias Experimentales para el Mejoramiento de la Calidad en la Industria. Grupo Editorial Iberoamericana, México, D.F.