



Informe de resultados

Estudio de consumidores de Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra

22-P00737

28 de noviembre 2022



ainia
consumer

ÍNDICE

	Página
OBJETIVOS	03
METODOLOGÍA	05
BENCHMARK	09
RESULTADOS	12
<i>EVALUACIÓN CONCEPTO</i>	12
<i>EVALUACIÓN SENSORIAL</i>	15
<i>EVALUACIÓN ENVASES/ETIQUETAS</i>	24
CONCLUSIONES	28
ANEXOS	32



OBJETIVOS

Objetivos

Investigar y valorar la aceptación de la **CREMA AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA** a nivel sensorial desde la perspectiva del consumidor. Así como también, investigar e indagar en otras variables de interés para la empresa como el atractivo de la idea, formato de uso y valoración de envases y etiquetado.

Se han seguido los siguientes **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**:





METODOLOGÍA

Metodología

Ficha técnica

- Muestra: n= 62 consumidores habituales de aceite de oliva que alineen sus ensaladas con aceite de oliva:
- 50% usa exclusivamente aceite de oliva
- 50% usa también otros tipos de aceite

Ámbito geográfico



Fecha

14 noviembre 2022

Tipo de test

Central Location Test (CLT)
Estudio cuantitativo. Test de producto

Género



Edad

47 % Entre 25-40 años
53 % Entre 41-60 años

Metodología

Protocolo de presentación

- Se sirven en simultáneo dos envases originales a cada consumidor, codificados con números de tres cifras al azar y acompañados de una ensalada como soporte. La ensalada ha sido preparada previamente en platos individuales.
- Los consumidores han elegido el envase a utilizar para la degustación.
- El producto se presentaba con marca e información del producto.



Enviado por cliente

Lote: L221019

Fecha caducidad: 10/2023

Fabricante: Vulpi Selección S.L.

Ingredientes: Agua, aceite de oliva virgen extra (25%), espesante (almidón modificado de maíz), sal, aromas, conservador E-202, antioxidante E-300, colorante E-150a, clorofila E-140.

Metodología

Estructura cuestionario

1. Test de concepto

2. Test de aceptación

➤ **Expectativas**

➤ **Atributos apreciación:**
escalas 1-9 puntos

Apreciación global ensalada (No me gusta nada...Me gusta mucho)
Aspecto (No me gusta nada...Me gusta mucho)
Color (No me gusta nada...Me gusta mucho)
Olor (No me gusta nada...Me gusta mucho)
Sabor global (No me gusta nada...Me gusta mucho)
Consistencia (No me gusta nada...Me gusta mucho)

➤ **Atributos satisfacción:**
escalas *Just About Right (JAR)*, escalas 1-5 puntos.

Intensidad de olor (Suave/JAR/Intenso)
Intensidad sabor aceite de oliva (Suave/JAR/Intenso)

➤ **Likes & Dislikes**

➤ **Intención de compra**

➤ **Cuestiones adicionales**

3. Test de envase y etiqueta

a

BENCHMARK

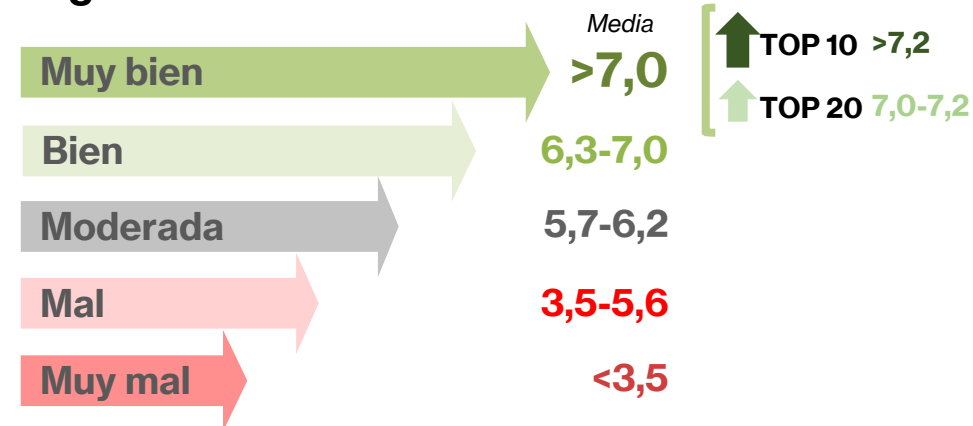
Benchmark

Criterios de referencia AINIA Consumer

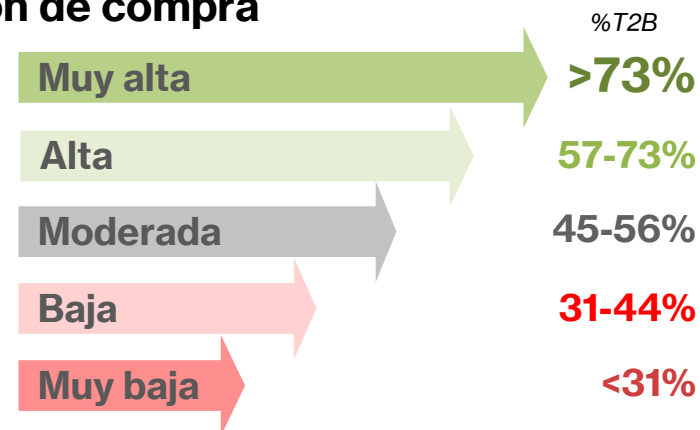


- Categoriza los productos en estudio según:
 - las notas medias en **apreciación global**: medida en escalas de 1 a 9 puntos (1: *no me gusta nada*, 9: *me gusta mucho*).
 - *Benchmark construido a partir de más de 4.500 productos de alimentación testados en laboratorio.*
 - la **intención de compra** proyectada: medida en escala de 1 a 5 puntos. Se tiene en cuenta el T2B; suma del porcentaje de consumidores que estarían dispuestos a comprar el producto “Probablemente sí” y “Sí, seguro”.
 - *Benchmark construido a partir de más de 1.400 productos de alimentación testados en laboratorio.*

Apreciación global



Intención de compra



Benchmark

Criterios de referencia AINIA Consumer

Fortalezas/debilidades

del producto:



✅ **Punto fuerte**

❌ **A mejorar**

⚠️ **A tener en cuenta**

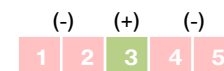
Atributos escalas 1-9 puntos



Suma de las notas
7,8,9
≥ 65%

Suma de las notas
1,2,3
> 20%

Atributos escalas 1-5 puntos
Just About Right



% satisfechos (nota 3)
≥ 65%

Efecto neto (*) ≥25% y
Penalización **severa**
(Apreciación Global se penaliza en ≥1,5 puntos)

a) Efecto neto (*) entre 25-40% y
Penalización **moderada**
(Apreciación Global se penaliza entre 0,75 y 1,4 puntos)

b) Efecto neto (*) ≥40% y
Penalización **ligera**
(Apreciación Global se penaliza en <0,75 puntos)

(*) Efecto neto: diferencia entre el % de consumidores insatisfechos que marcan notas 4 y 5 ("excesivo") y el % de consumidores insatisfechos que marcan notas 1 y 2 ("insuficiente"). Indica hacia donde cae la balanza de consumidores insatisfechos.

RESULTADOS

Evaluación concepto

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra es un producto que aporta sabor y aromas frutales del aceite recién exprimido.

Es ideal como ingrediente para platos fríos.

Por su baja aportación calórica está recomendada para dietas hipocalóricas, y es muy saludable por su aporte natural de Omega3.

Gracias a su consistencia no se generan pérdidas de producto, como ocurre habitualmente con el aceite de oliva tradicional.

Presenta un coste más económico (aproximadamente 30% menos que el aceite de oliva) siendo más accesible a todo público.



Evaluación concepto

Grado de atractivo

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra es un producto que aporta sabor y aromas frutales del aceite recién exprimido.

Es ideal como ingrediente para platos fríos.

Por su baja aportación calórica está recomendada para dietas hipocalóricas, y es muy saludable por su aporte natural de Omega3.

Gracias a su consistencia no se generan pérdidas de producto, como ocurre habitualmente con el aceite de oliva tradicional.

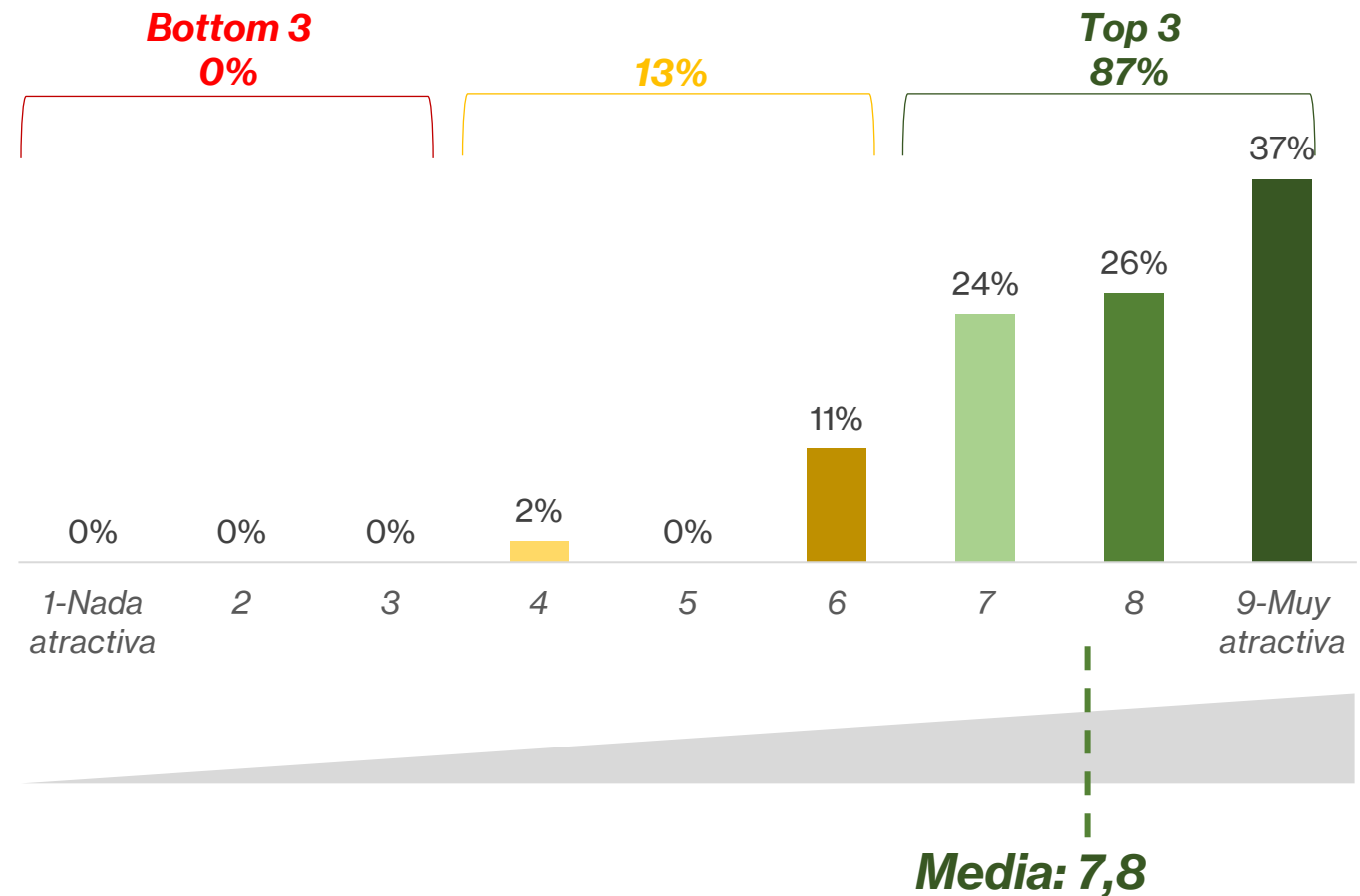
Presenta un coste más económico (aproximadamente 30% menos que el aceite de oliva) siendo más accesible a todo público.



La idea de producto resulta muy atractiva para la mayoría de los consumidores.

Obtiene una nota de 7,8 sobre una escala de 9 puntos. 9 de cada 10 consumidores le otorgan puntuaciones de 7, 8 y 9 puntos.

¿Cuánto de atractiva te parece esta idea de nuevo producto?



Evaluación concepto

Intención de compra

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra es un producto que aporta sabor y aromas frutales del aceite recién exprimido.

Es ideal como ingrediente para platos fríos.

Por su baja aportación calórica está recomendada para dietas hipocalóricas, y es muy saludable por su aporte natural de Omega3.

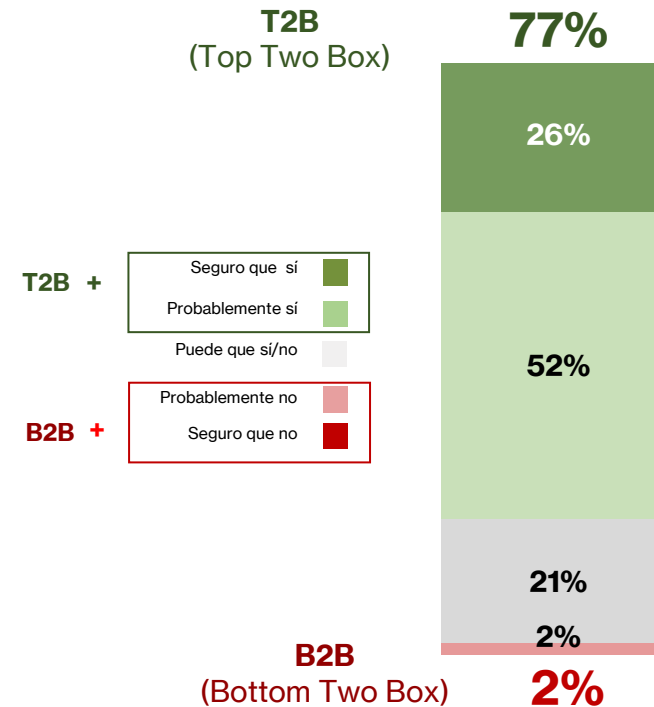
Gracias a su consistencia no se generan pérdidas de producto, como ocurre habitualmente con el aceite de oliva tradicional.

Presenta un coste más económico (aproximadamente 30% menos que el aceite de oliva) siendo más accesible a todo público.



El concepto de producto de la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra proyecta una intención de compra muy alta, casi 8 de cada 10 consumidores estarían dispuestos a comprarla (T2B).

Teniendo en cuenta esta información, ¿Compraría este producto?





RESULTADOS

Evaluación sensorial



Test de aceptación

Expectativas



¿En qué medida este producto cumple con lo que esperas de un aliño a base de aceite de oliva virgen?

Para un 45% de los consumidores, la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra resulta **mejor de lo que esperaban.**



Test de Aceptación

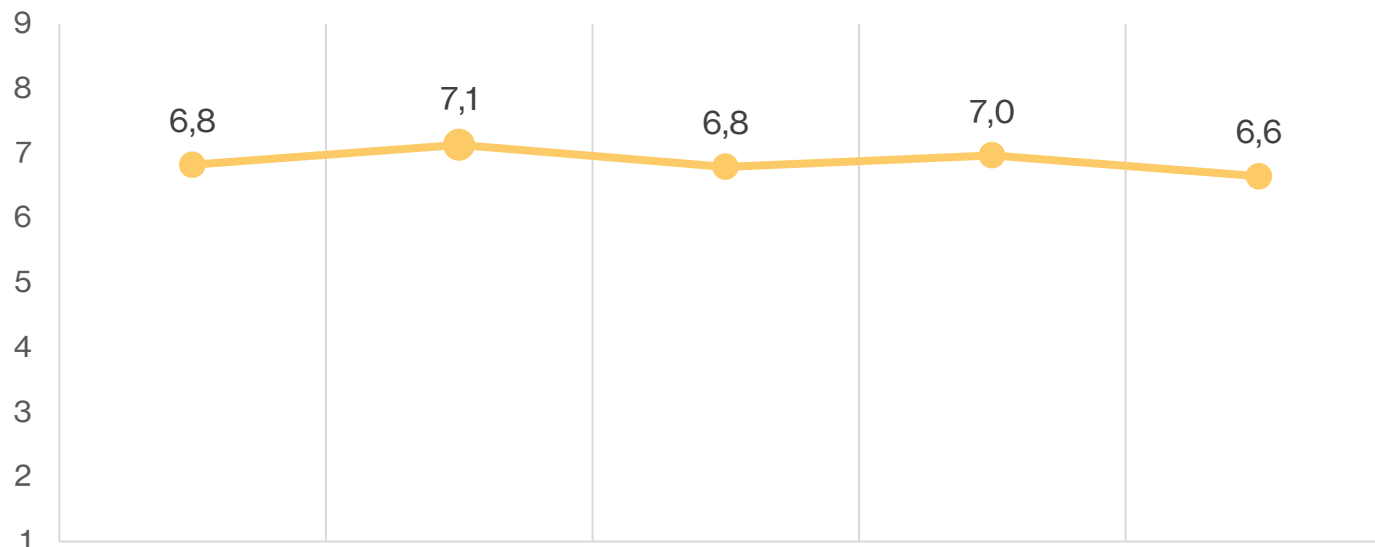
Global y Atributos apreciación. Medias



Apreciación global



ASPECTO COLOR OLORES SABOR GLOBAL CONSISTENCIA

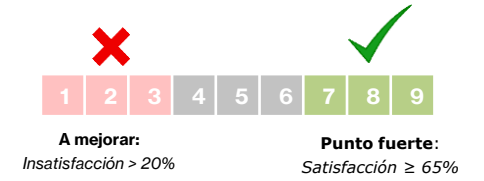


La Crema al aceite de oliva virgen extra resulta muy bien valorada, obtiene una nota de 7,2 sobre 9 y se encuentra dentro del TOP 20 del Benchmark de AINIA Consumer.

En color y sabor obtiene puntuaciones iguales y superiores a 7,0 puntos en una escala de 9 puntos.

Test de Aceptación

Global y Atributos apreciación. Análisis frecuencias de notas



	 1,2,3	4,5,6	 7,8,9
APRECIACIÓN GLOBAL	2%	29%	69%
ASPECTO	6%	31%	63%
COLOR	2%	26%	73%
OLOR	5%	29%	66%
SABOR GLOBAL	5%	26%	69%
CONSISTENCIA	10%	29%	61%

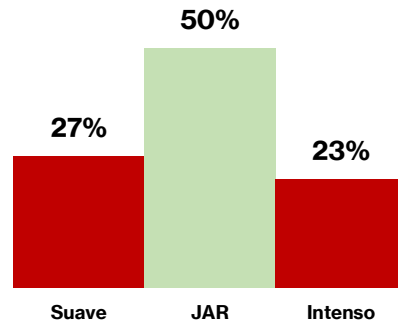
La crema al aceite de oliva virgen extra presenta como **fortalezas su color, olor y sabor global.**

Test de aceptación

Atributos *Just About Right* (JAR)

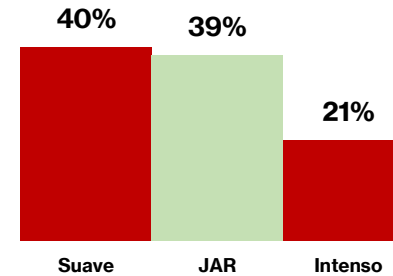


Intensidad de olor

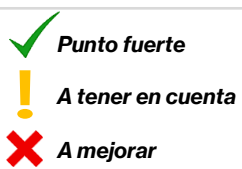


- Atributo satisfactorio para un 50% de los consumidores.
- El resto de consumidores no están satisfechos con la intensidad de olor, bien porque es demasiado suave o intenso.

Intensidad sabor aceite de oliva



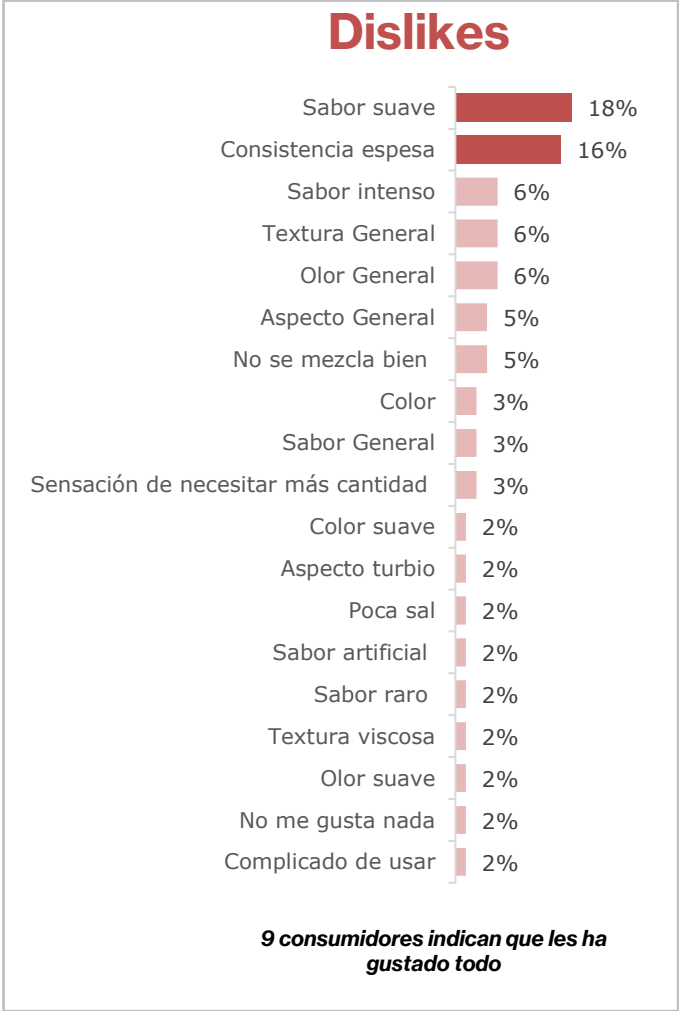
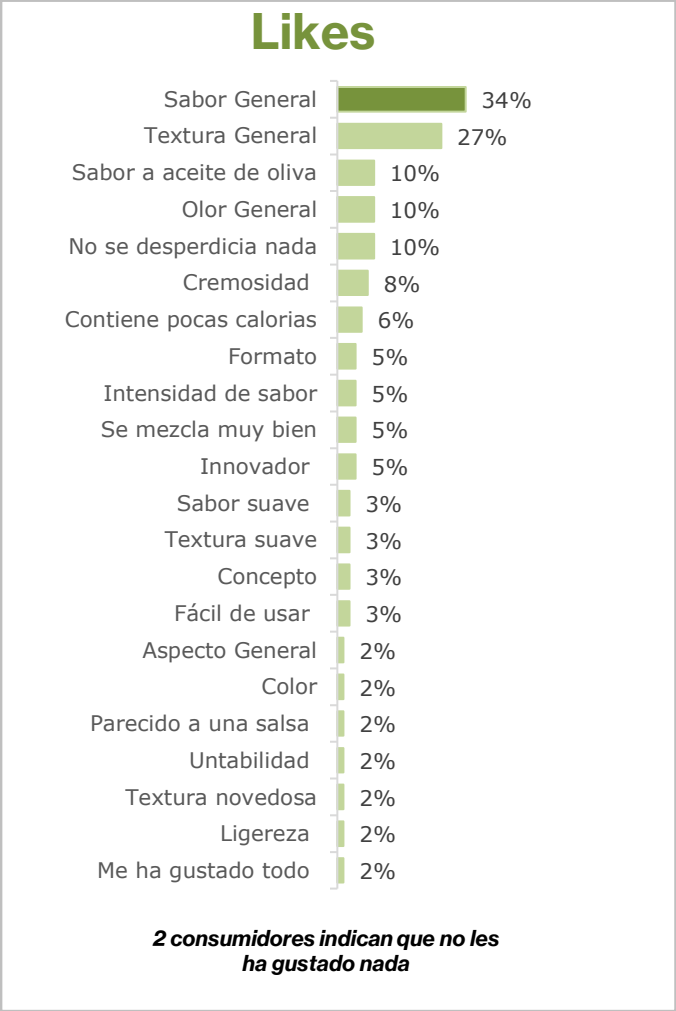
- Atributo satisfactorio sólo para un 39% de los consumidores.
- El resto de consumidores no están satisfechos con la intensidad de sabor a aceite de oliva, tiende a ser demasiado suave.



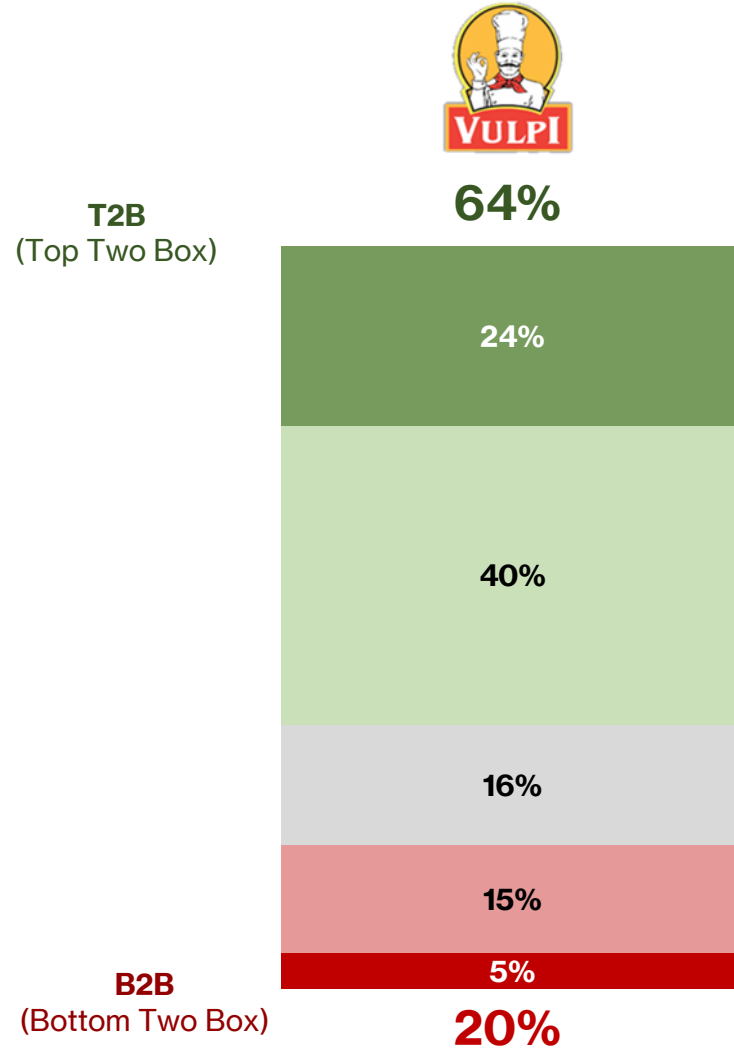
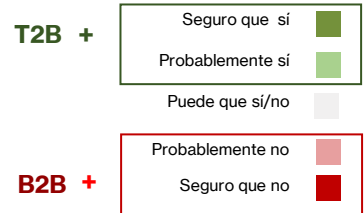
Likes & Dislikes



El sabor es lo que más gusta de la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra, si bien entre los comentarios negativos más veces citados destaca que es demasiado suave y su consistencia espesa.



Intención de Compra



BENCHMARK
ainia
consumer

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra proyecta una intención de compra ALTA.

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra sería comprada (T2B) por el 64% de los consumidores.

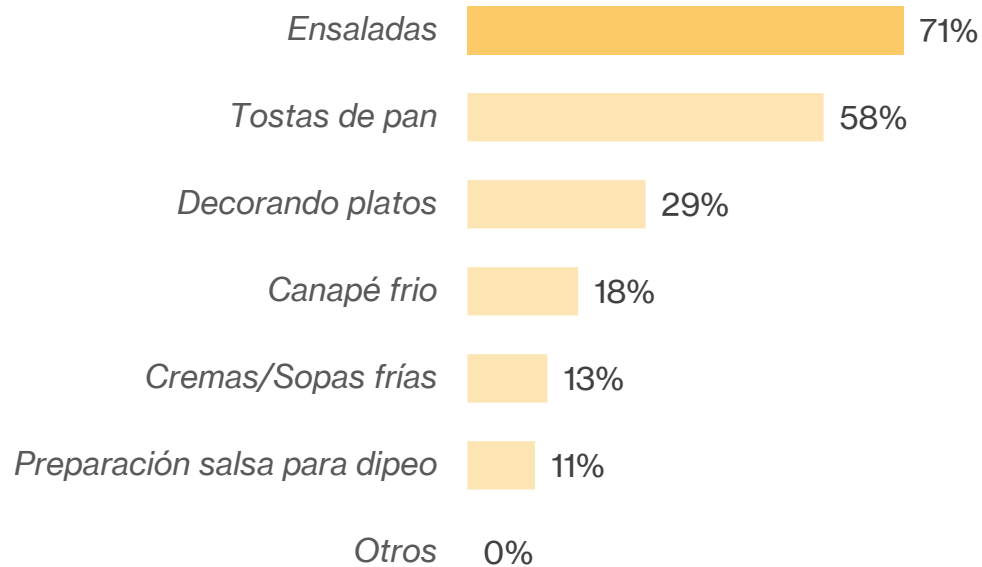
Cuestiones adicionales



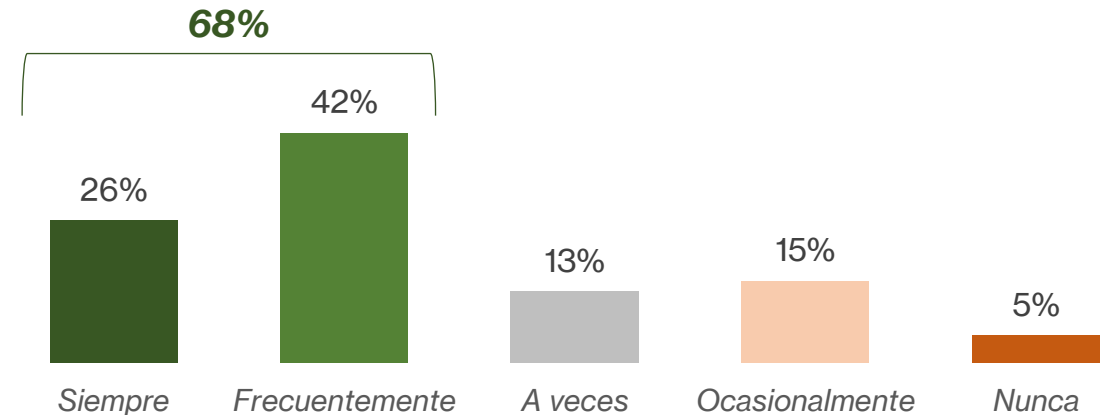
El uso más frecuente que se le daría a la **Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra** sería en **ensaladas** y **7 de cada 10 la sustituirían por el aceite tradicional** en caso de tener una dieta baja en calorías.

¿Cuál de las siguientes opciones de uso le darías más frecuentemente a este producto?

Múltiple respuesta. Máximo 2.



Si tuvieras una dieta baja en calorías, sabiendo que este producto aporta un 70% menos de calorías que el aceite tradicional, ¿sustituirías al aceite tradicional por la crema al aceite de oliva virgen extra?

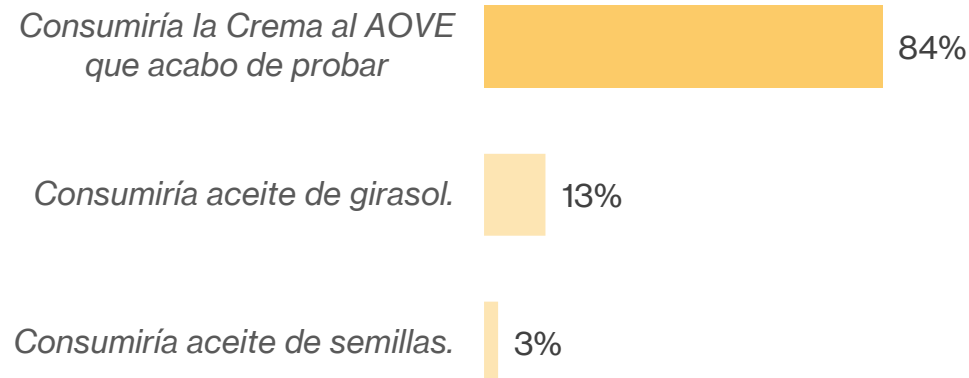


Cuestiones adicionales

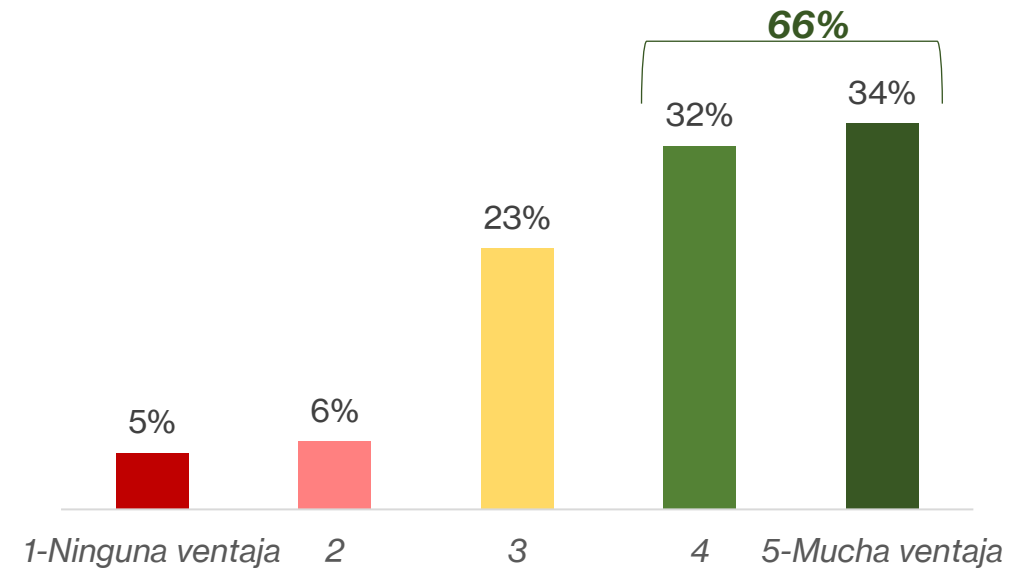


Respecto al Aceite de Oliva Virgen, la **Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra** sería una buena alternativa culinaria para ensaladas y platos fríos, y para 2 de cada 3 consumidores su consistencia aporta una ventaja respecto a la dosificación.

Ante la disyuntiva de tener que disminuir tu compra de Aceite de Oliva Virgen por su alto coste y tuvieras que elegir alternativas culinarias para ensaladas y platos fríos, ¿Por cuál de estas opciones te decantarías?



Con respecto a una mejor dosificación y aprovechamiento del producto en los distintos platos fríos ¿Cuánta ventaja aporta la consistencia de este producto, en comparación al aceite de oliva tradicional?





RESULTADOS

Evaluación envases y etiquetas



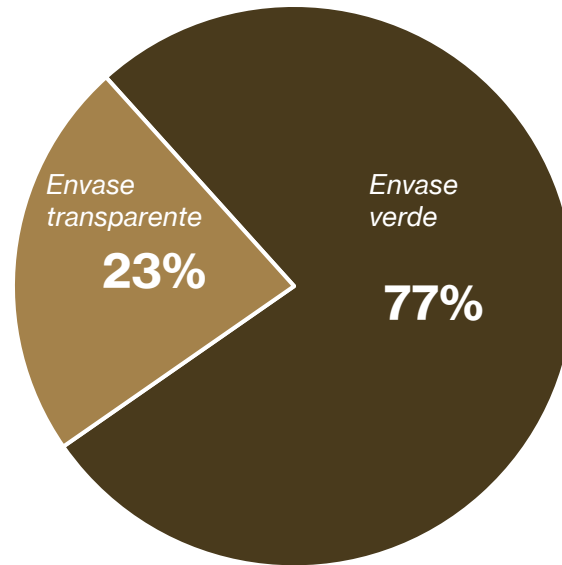
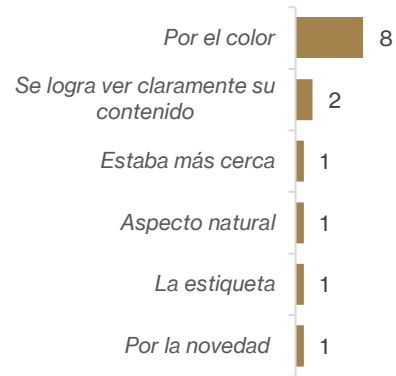
Envase elegido para la degustación



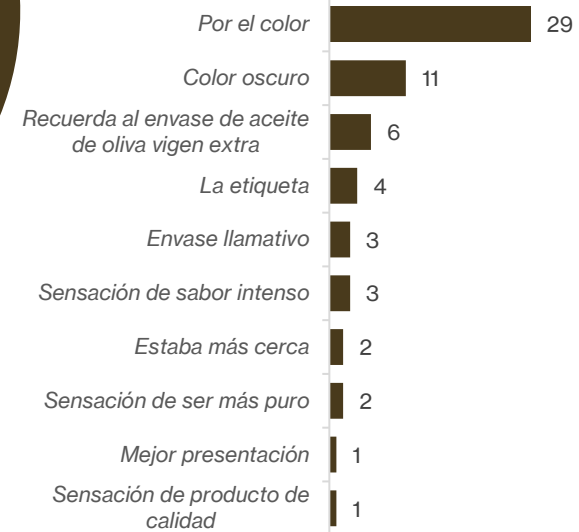
El **envase verde** ha sido **elegido significativamente** para la realización del test sensorial, principalmente por su color.



14 consumidores han elegido el **envase transparente** por...



48 consumidores han elegido el **envase verde** por...



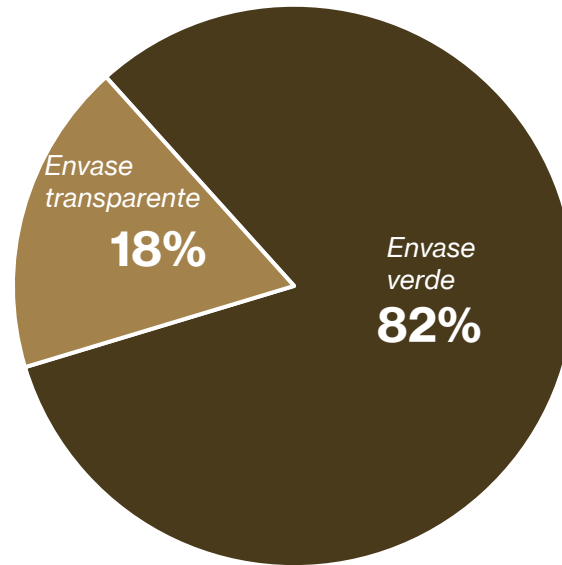
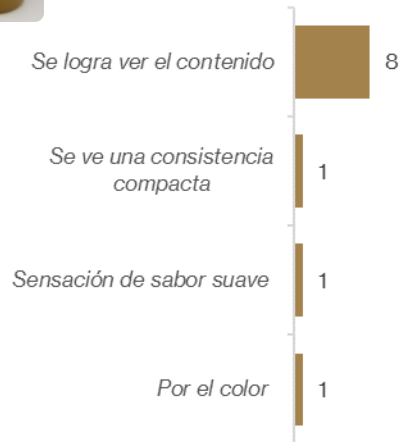
Envase elegido según color



Fijándose solo en el **color del envase**, el **envase verde** es **preferido significativamente**, principalmente porque recuerda al envase de aceite de oliva tradicional.



11 consumidores han elegido el **envase transparente** por...



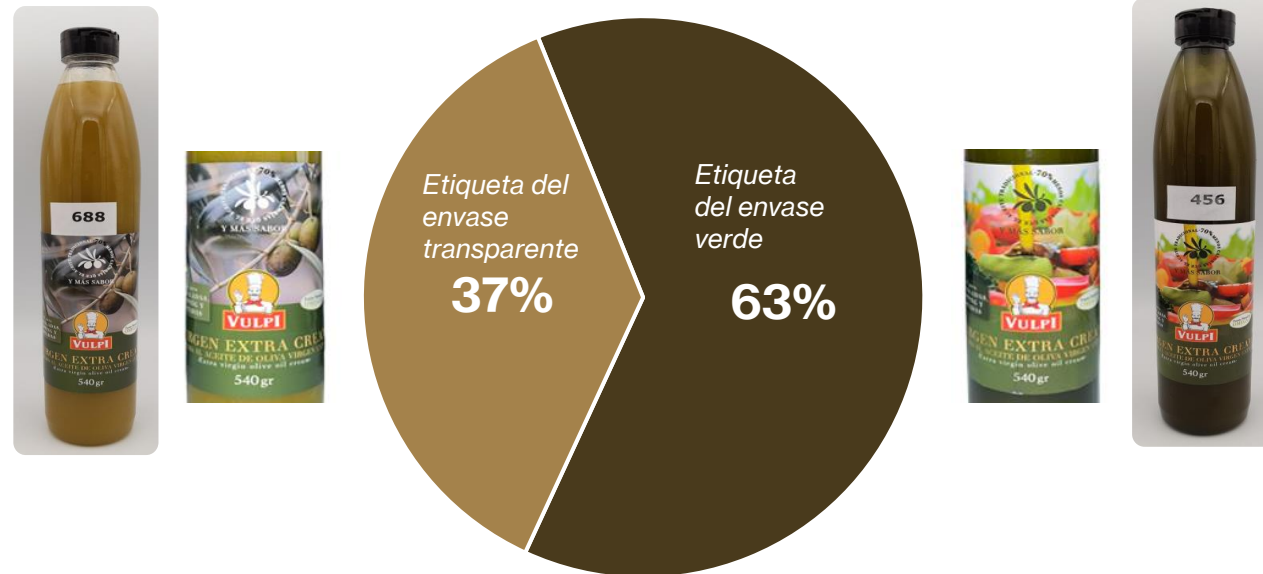
51 consumidores han elegido el **envase verde** por...



Etiqueta elegida



Fijándose solo en la **etiqueta**, no se aprecian diferencias significativas en la preferencia, si bien, se observa una tendencia a que la etiqueta del **envase verde** sería la elegida por ser más atractiva y representar mejor al producto.



a

CONCLUSIONES

Conclusiones

¿Cómo es valorado el concepto de la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra?

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra es un producto que aporta sabor y aromas frutales del aceite recién exprimido.

Es ideal como ingrediente para platos fríos.

Por su baja aportación calórica está recomendada para dietas hipocalóricas, y es muy saludable por su aporte natural de Omega3.

Gracias a su consistencia no se generan pérdidas de producto, como ocurre habitualmente con el aceite de oliva tradicional.

Presenta un coste más económico (aproximadamente 30% menos que el aceite de oliva) siendo más accesible a todo público.



- 1** La idea de producto resulta **muy atractiva** para la mayoría de los consumidores.

Obtiene una nota de **7,8 sobre una escala de 9** puntos y **9 de cada 10** consumidores le otorgan puntuaciones de 7, 8 y 9 puntos.
- 2** Proyecta una **intención de compra muy alta**, 8 de cada 10 consumidores estarían dispuestos a comprarla (T2B).

¿Cómo es valorada sensorialmente la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra?



- 1** Resulta **muy bien valorada**, obtiene una nota de 7,2 sobre 9 y se encuentra dentro del TOP 20 del Benchmark de AINIA Consumer.
- 2** En el diagnóstico de atributos destacan como **fortalezas** su **color, olor y sabor global**. No se recomienda ninguna clara dirección de mejora sensorial en el producto, si bien, para un 40% de los consumidores su sabor resulta demasiado suave.
- 3** Proyecta una **intención de compra alta**, 6 de cada 10 consumidores estarían dispuestos a comprarla (T2B) mientras que 2 de cada 10 manifiestan que no la comprarían (B2B). Si bien no es significativa, se observa una disminución en la intención de compra (T2B) respecto a la valoración del concepto sin haber probado el producto (de 77% a 64%).
- 4** El **uso más frecuente** que se le daría a la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra sería en **ensaladas** y **7 de cada 10 la sustituirían por el aceite tradicional** en caso de tener una dieta baja en calorías.
- 5** Respecto al Aceite de Oliva Virgen, la **Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra** sería una buena alternativa culinaria al para ensaladas y platos fríos, y para 2 de cada 3 consumidores su consistencia aporta una ventaja respecto a la dosificación.

Conclusiones

¿Cómo son valorados los envases y etiquetas de la Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra?



- 1** El **envase verde** ha sido **elegido significativamente** por los consumidores a la hora de realizar el test. Además fijándose únicamente en el **color** es el preferido ya que su color recuerda al del Aceite de Oliva tradicional.
- 2** Entre las dos etiquetas, si bien las diferencias no llegan a ser significativas, la **etiqueta del envase verde** sería la **preferida** por los consumidores.

Por tanto, entre las dos alternativas de envase/etiqueta se recomienda seleccionar el envase verde.



a

ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario presentado a los consumidores

PARTE I. TEST ACEPTACIÓN PRODUCTO.

Te presentamos una nueva idea de producto.

La Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra, es un aliño que aporta sabor y aromas de aceite recién exprimido.

Es ideal como ingrediente para platos fríos, toppings, decoración de platos, canapés, rematado de emplatados etc.

Por su baja aportación calórica está recomendada para dietas hipocalóricas (70% menos de calorías que el aceite tradicional).

Gracias a su consistencia, no se generan pérdidas de producto, ni manchas como ocurre habitualmente en el aceite de oliva tradicional.

Presenta un coste más económico (aproximadamente 30% menos que el aceite de oliva)



Responde estas preguntas:

1. ¿Cuánto de atractiva te parece esta idea de nuevo producto?

Nada atractiva									Muy atractiva
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Teniendo en cuenta esta información, ¿Compraría este producto?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seguro que no	Probablemente no	Puede que sí, puede que no	Probablemente sí	Sí, seguro

A continuación, vas a probar un nuevo producto: Crema al Aceite de Oliva Virgen Extra. Para probar el producto utilizarás dos soportes: una ensalada y aguacate en rodajas.

Tienes a tu disposición dos envases que contienen el mismo producto, elige el que prefieras para comenzar con el estudio.

Mezcla a tu gusto el producto con la ensalada y aguacate en rodajas.

OBSERVA, HUELE y PRUEBA la CREMA AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA que tienes delante y contesta las preguntas:

3. ¿Cuánto te gusta de manera GLOBAL la Crema al Aceite de Oliva en la ensalada?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. ¿Cuánto te gusta de manera GLOBAL la Crema al Aceite de Oliva en el aguacate?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.1 ¿Qué es lo que MÁS te ha gustado de la Crema al Aceite de Oliva?

4.2 ¿Qué es lo que MENOS te ha gustado de la Crema al Aceite de Oliva?

5. ¿En qué medida este producto cumple con lo que esperas de un aliño a base de aceite de oliva virgen?

Este producto es...

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peor de lo esperado	Tal como lo esperaba	Mejor de lo esperado

Teniendo en cuenta tus valoraciones, tanto en la salada como en aguacate, qué opinas de este producto

6. ¿Qué opinas de su ASPECTO?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. ¿Qué opinas de su COLOR?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. ¿Qué opinas de su OLOR?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. ¿Cómo describirías la INTENSIDAD DE OLOR de este producto?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mucho más suave de lo que me gustaría	Algo más suave de lo que me gustaría	Justo como me gusta	Algo más intenso de lo que me gustaría	Mucho más intenso de lo que me gustaría

PRUEBA de nuevo el producto...

10. ¿Qué opinas de su SABOR GLOBAL?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. ¿Cómo describirías la INTENSIDAD DE SABOR A ACEITE DE OLIVA de este producto?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mucho más suave de lo que me gustaría	Algo más suave de lo que me gustaría	Justo como me gusta	Algo más intenso de lo que me gustaría	Mucho más intenso de lo que me gustaría

12. ¿Qué opinas de su CONSISTENCIA?

No me gusta nada									Me gusta mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13. Teniendo en cuenta las características sensoriales del producto que acabas de degustar ¿Compraría este producto?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seguro que no	Probablemente no	Puede que sí, puede que no	Probablemente sí	Sí, seguro

14. ¿Cuál de las siguientes opciones de uso le darías más frecuentemente a este producto? (2 opciones)

<input type="checkbox"/>	Ensaladas
<input type="checkbox"/>	Tostas de pan
<input type="checkbox"/>	Decorando platos
<input type="checkbox"/>	Preparación salsa para dipeo
<input type="checkbox"/>	Canapé frío
<input type="checkbox"/>	Cremas/Sopas frías
<input type="checkbox"/>	Otros* _____

Anexo 1: Cuestionario presentado a los consumidores

15. Si tuvieras una dieta baja en calorías, sabiendo que este producto aporta un 70% menos de calorías que el aceite tradicional, ¿sustituirías al aceite tradicional por la crema al aceite de oliva virgen extra?

- Nunca
 ocasionalmente
 A veces
 frecuentemente
 Siempre

16. Ante la disyuntiva de tener que disminuir tu compra de Aceite de Oliva Virgen por su alto coste y tuvieras que elegir alternativas culinarias para ensaladas y platos fríos, ¿Por cuál de estas opciones te decantarías? (una opción)

<input type="checkbox"/>	Consumiría aceite de girasol.
<input type="checkbox"/>	Consumiría aceite de semillas.
<input type="checkbox"/>	Consumiría la Crema al AOVE que acabo de probar

17. Con respecto a una mejor dosificación y aprovechamiento del producto en los distintos platos fríos ¿Cuánta ventaja aporta la consistencia de este producto, en comparación al aceite de oliva tradicional?

- | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ninguna
ventaja | | | | | Mucha
ventaja |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

PARTE II. TEST ENVASE Y ETIQUETA.

1. ¿Cuál de los dos envases has elegido inicialmente para realizar el estudio de la Crema al Aceite de Oliva?

- 456 688

1.1 ¿Por qué has elegido este envase?

2. De los dos ENVASES que tienes frente de ti y pensando SOLO EN EL COLOR ¿Cuál prefieres, el envase transparente o el de color?

- 456 688

2.1 ¿Por qué has elegido este envase?

3. De las dos ETIQUETAS que tienes frente de ti, independiente del color del envase ¿Cuál consideras que es más atractiva y representa mejor al producto?

- 456 688

PARTE III. DATOS PERSONALES

1. Indica tu género:

- Masculino
 Femenino

2. Indica tu edad

- Entre 25-40 años
 Entre 41-60 años

a

ainia
consumer