**PRACTICA 2 – TIPOLOGIA Y CICLO DE VIDAD DE LOS DATOS**

Eduardo Díaz Villanueva

Ignasi Domingo González

**1. Descripción del dataset. ¿Por qué es importante y que pregunta o problema pretende responder?**

El dataset utilizado “*Red Wine Quality*” (<https://www.kaggle.com/uciml/red-wine-quality-cortez-et-al-2009>) contiene 12 variables que representan las características que definen a los vinos tintos, así como una variable o parámetro que recoge la calidad de dicho vino.

1 - fixed acidity  
2 - volatile acidity  
3 - citric acid  
4 - residual sugar  
5 - chlorides  
6 - free sulfur dioxide  
7 - total sulfur dioxide  
8 - density  
9 - pH  
10 - sulphates  
11 - alcohol  
12 - quality

Este parámetro es que define el interés de este ejercicio. Basándonos en los parámetros de cada vino analizaremos cuáles de ellos son más representativos para definir la calidad de un vino. De forma que encontremos modelos que puedan predecir la calidad del vino.

Si pensamos por ejemplo en una industria, podríamos reducir el tiempo y coste reduciendo el número de pruebas de calidad a las variables más significativas. Incluso mejorar la calidad del producto final, focalizando esfuerzos y recursos a reducir la variabilidad de las variables que más contribuyan a la calidad final.

**2. Integración y selección de los datos de interés a analizar.**

Seleccionaremos todos los campos del dataset ya que deseamos analizar la influencia y correlación con la calidad final y a priori no podemos descartar ninguno.

**3. Limpieza de los datos.**

**3.1. ¿Los datos contienen ceros o elementos vacíos? ¿Cómo gestionarías cada uno de estos casos?**

Se realiza un análisis de los datos para comprobar la existencia de datos vacíos o nulos. Solo encontramos la variable "Citric.acid" con una gran cantidad de valores 0 que consideramos como valores validos ya que en la uva este componente tiene baja presencia. (<https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81cidos_en_el_vino#%C3%81cido_c%C3%ADtrico>)

Continuando con el análisis encontramos filas de datos duplicadas que no aportan más información a la muestra por lo que eliminaremos las filas duplicadas.

**3.2. Identificación y tratamiento de valores extremos.**

Después de realizar un estudio graficando el histograma y el boxplot de cada variable para identificar los valores extremos, observamos que el número de valores extremos es muy dispar, siendo bajo en algunas variables y relativamente alto en otras.

Como la eliminación de todos los valores extremos detectados afectaría sensiblemente a la muestra, vamos a buscar cuales de dichos valores son realmente extremos a partir de la distancia de Cook, estimando el grado de influencia de cada uno de los valores al realizar un análisis de regresión por mínimos cuadrados.

Los valores extremos detectados son eliminados de los datos.

**4. Análisis de los datos.**

**4.1. Selección de los grupos de datos que se quieren analizar/comparar (planificación de los análisis a aplicar).**

En este apartado presentamos los datos de cada una de las variables frente a la calidad usando un gráfico de boxplot donde observamos relaciones con el resultado final que nos pueden ser útiles para aplicar modelos de predicción.

Las variables "fixed acidity", "citrix acid", "alcohol" y "sulphates", conforme aumentan, aumenta el valor de la calidad. Por el contrario, para que aumente el valor de la calidad es necesario que disminuyan "volatile acidity", "density" y "pH".

Crearemos un subconjunto de datos con estas cinco variables

**4.2. Comprobación de la normalidad y homogeneidad de la varianza.**

Realizaremos una comprobación grafica de la normalidad con la ayuda de las gráficas de histogramas y quantilie-quantile. De estas graficas podemos observar que las variables "volatile.acidity", "sulphates" y "density" podrían tener una distribución normal.

Las variables "citric.acid" y "alcohol" no presentan visualmente una distribución normal pero la mayoría de los atributos se acercan mucho a una distribución normal.

Verificaremos la normalidad de los datos con un test de shapiro que obtiene un valor de p-value por debajo de significancia para todas las variables a excepción de density.

Para la verificación de la homocedasticidad, utilizamos el test de Fligner-Killen, que se puede aplicar sobre datos que no cumplen con la condición de normalidad. El test asume como hipótesis nula la igualdad de varianzas en los diferentes grupos de datos.

En este caso, observamos que las variables "volitile.acidity", y "density" tiene un p-value por encima del nivel de significancia, lo que nos indica que si presentan homocedasticidad, en el resto de variables el valor está por debajo del nivel de significancia, por lo que dichas variables presentan varianzas estadísticamente diferentes para los diferentes grupos de "quality".

**4.3. Aplicación de pruebas estadísticas para comparar los grupos de datos. En función de los datos y el objetivo del estudio, aplicar pruebas de contraste de hipótesis, correlaciones, regresiones, etc. Aplicar al menos tres métodos de análisis diferentes.**

Estudiamos la correlación de las variables usando una matriz de correlación que guardaremos en una matriz para visualizar los datos.

Con las observaciones de los apartados anteriores y la matriz de correlación pasamos a definir modelos que nos ayuden a predecir la calidad del vino.

El primer modelo que definimos es una regresión lineal múltiple con las variables que tengan un valor de correlación superior a 0.2: “alcohol”, “sulphates”, “citric.acid”, “volatile .acidity” y “density”. Obteniendo un valor de R cuadrado ajustado del 37,69%

Volvemos a realizar el modelo con las variables con correlación superior a 0.3: “alcohol”, “sulphates”, “citric.acid”, “volatile.acidity” con las que podríamos explicar el 37,56% de la clasificación “quality”

El segundo modelo utilizaremos una regresión logística. Usando las 3 variables de la regresión lineal. De la matriz de confusión observamos un 61,34% de acierto en la predicción.

El tercer modelo es un árbol de decisión sobre una nueva variable categoría que marca un umbral de calidad que queremos obtener. Vemos que la precisión del modelo es 69.73%. Con un valor del factor Kappa de 0.3946

**5. Representación de los resultados a partir de tablas y gráficas.**

**6. Resolución del problema. A partir de los resultados obtenidos, ¿Cuáles son las conclusiones? ¿Los resultados permiten responder al problema?**

Como conclusión, podemos decir que hay tres variables más representativas que el resto en la clasificación de calidad del vino, estas son "alcohol", "sulphates" y "Volatile.acidity".

A partir de dichas variables, y mediante un modelo de clasificación por árbol de decisión, podemos obtener con una predicción de la calidad del vino, con un nivel de acierto del 70%.

**Contribuciones**

Ambos hemos colaborado desde el inicio de la practica en todos los aspectos de la elaboración de la misma. Hemos estado en contacto en todo momento usando la plataforma Github como almacenamiento, así como el email, WhatApp y llamadas de teléfono para resolver dudas y acordar siguientes pasos.

|  |  |
| --- | --- |
| Contribuciones | Firma |
| Investigación previa | ED, ID |
| Redacción de las repuestas | ED, ID |
| Desarrollo código | ED, ID |