Big Data - 1S 2025 Trabajo Práctico 4

Entrenando a un sommelier

Martín Quijano - Martina Coletto

TP 4: Sommelier Página 1 de 60

Introducción

Variables

- fixed acidity Acidez fija
- volatile acidity Acidez volátil
- citric acid Ácido cítrico
- residual sugar Azúcar residual
- chlorides Cloruros
- free sulfur dioxide Dióxido de azufre libre
- total sulfur dioxide Dióxido de azufre total
- density Densidad

- pH Nivel de pH
- sulphates Sulfatos
- alcohol Contenido de alcohol
- quality Calificación
- sensorial del vino (target)

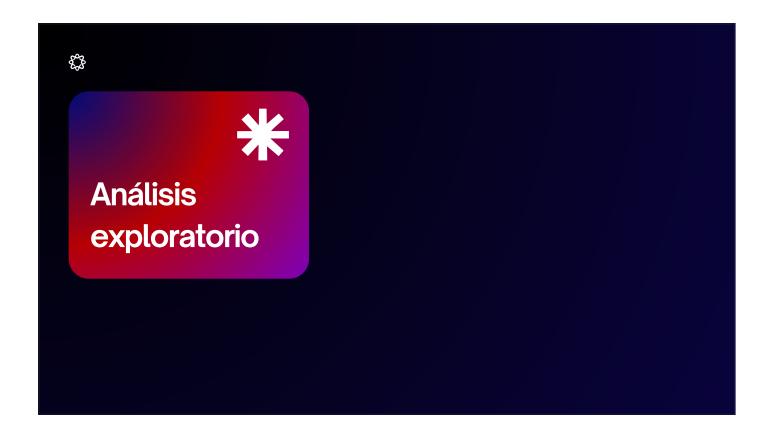
Modelos

KNN y Random Forest

Objetivo

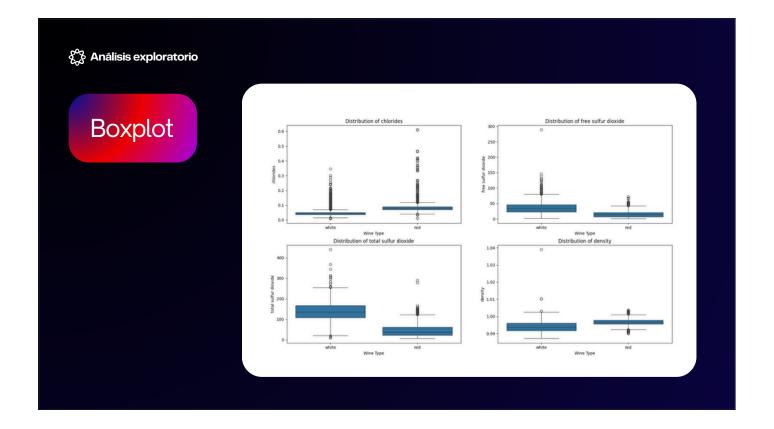
Realizar un análisis exhaustivo de variables (gráfico y analítico) para determinar la calidad y el color del vino

TP 4: Sommelier Página 2 de 60



Vemos que las variables que mas influyen son credit-history, saving-account-amount, la tasa de interes, la duracion del credito y la antiguedad en el trabajo

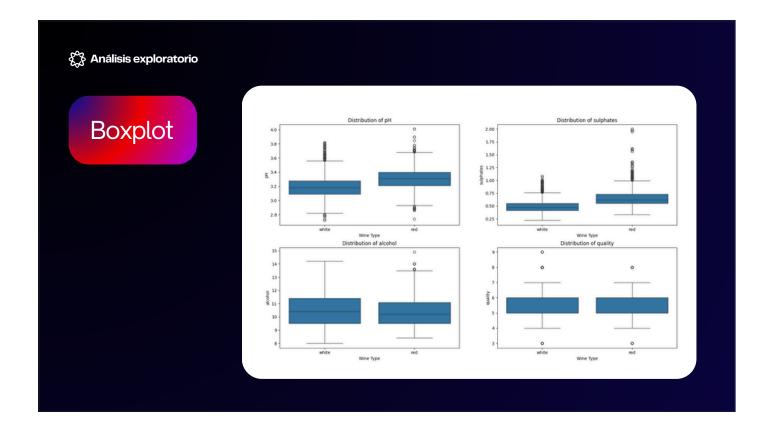
TP 4: Sommelier Página 3 de 60



usamos boxplots para analizar la distribución de cada variable por color. Nuestro objetivo en este paso es evaluar si hay diferencias significativas en los valores de las variables dependiendo de su color.

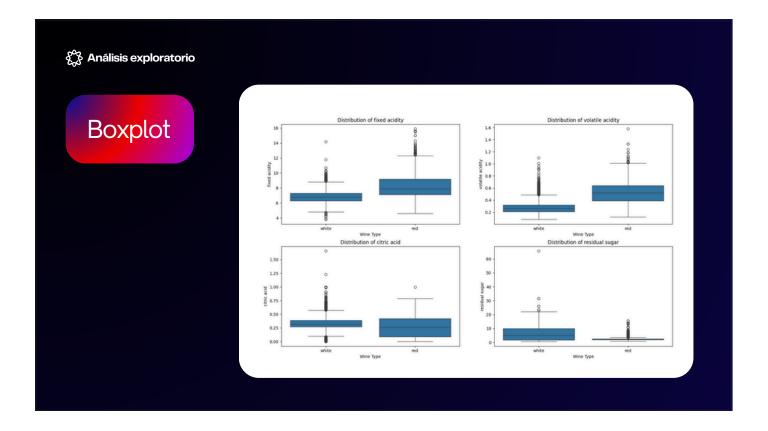
Vemos que total sulfur dioxide es de estas cuatro en la que mas diferencia hay por tipo de vino

TP 4: Sommelier Página 4 de 60



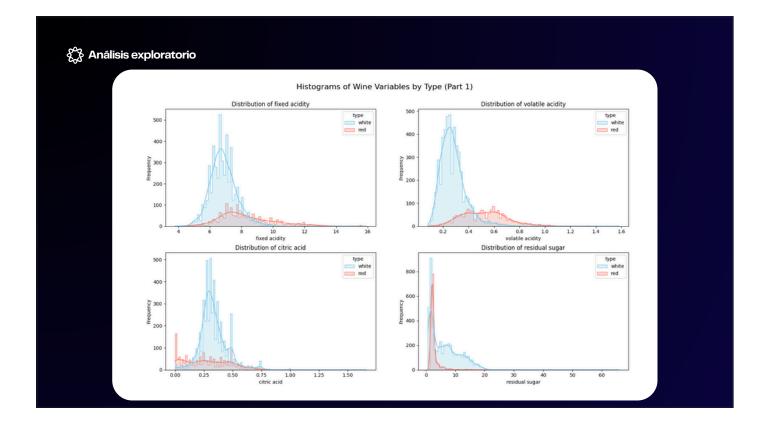
aca nos parecio interesante ver como la calidad de los vinos no varia tanto entre tipo de vino, con la excepcion de que el vino blanco si llega a tocar el 9, mientras que el valor maximo de calidad de vino rojo es de 8

TP 4: Sommelier Página 5 de 60



aca podemos ver como fixed aciditym volatile acidity y residual sugar pueden ayudarnos a diferenciar el tipo de vino

TP 4: Sommelier Página 6 de 60

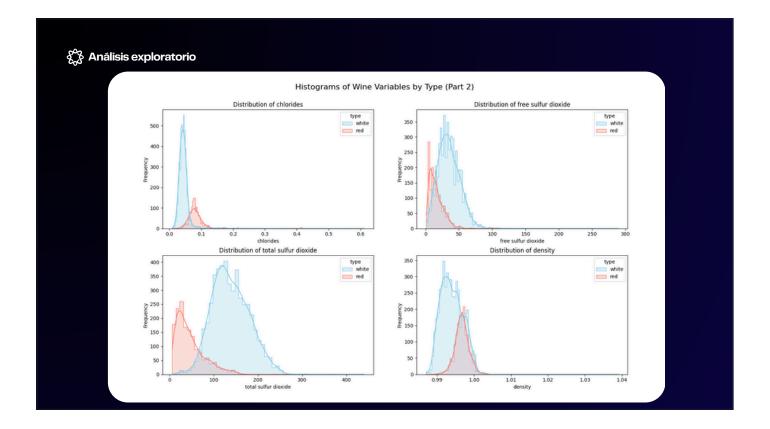


Ver las distribuciones nos ayuda a ver como afecta el tipo de vino a la distribucion de los valores. A diferencia de los boxplots, nos ayudan a ver con mas claridad la frecuencia de los datos.

Hay que destacar que hay 1599 muestras de vino rojo contra las 4898 de vino blanco. Esto es importante ya que va a hacer que la curva de vino blanco siempre este por arriba en frecuencia que la de rojo. Aun asi, lo que nos importa es ver la forma de las curvas, por lo que la diferencia en las escalas de las frecuencias no es algo que nos afecte.

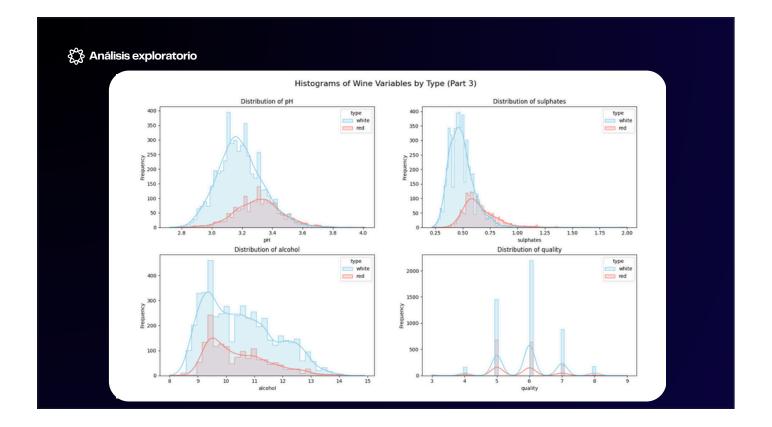
En estos graficos nos sorprendio como el vino rojo tiene una distribucion mucho mas acotada de residual sugar, mientras que las muestras de vino blanco ofrecen mayor variedad en su contenido de azucar residual.

TP 4: Sommelier Página 7 de 60



En estos graficos no hay tantas diferencias en las distribuciones, pero si en los valores. Vemos como claramente en chlorides y total sulfur dioxide las muestras se separan por tipos de vinos, mientras que en free sulfur dioxide y density no hay tanta separacion entre las curvas

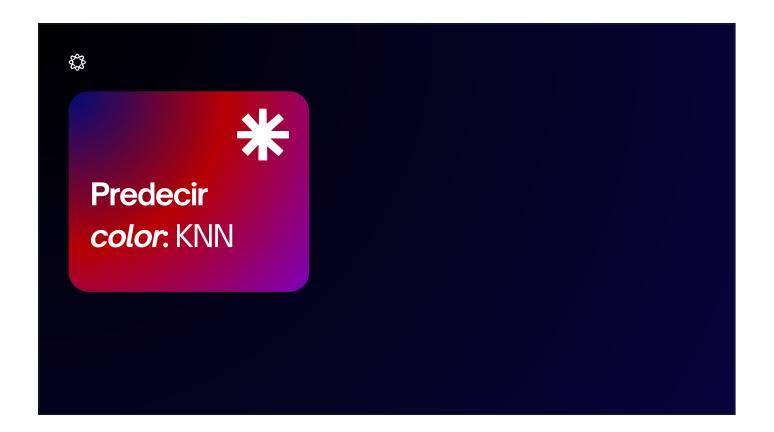
TP 4: Sommelier Página 8 de 60



Aca demos que tanto para ph como sulphates, el vino rojo tiene una media mayor a vino blanco, mientras que en alcohol la distribucion es sorprendentemente parecida, aunque esto puede deberse a que estos vinos provinenen todos de una misma empresa.

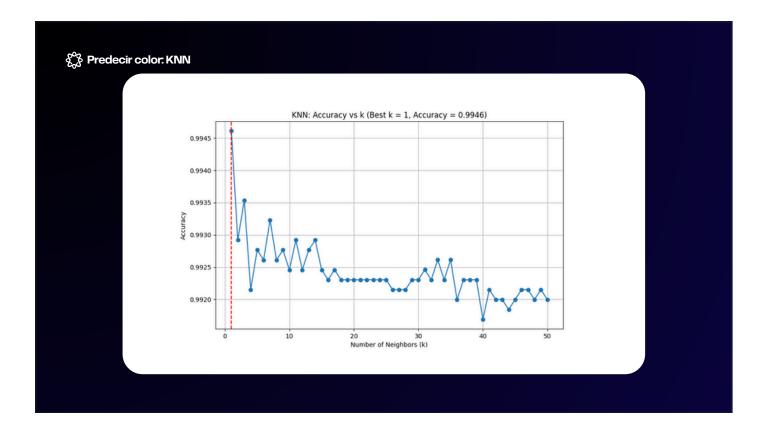
En cuanto a calidad, vemos distribuciones similares, con el vino blanco teniendo una media un poco superior

TP 4: Sommelier Página 9 de 60



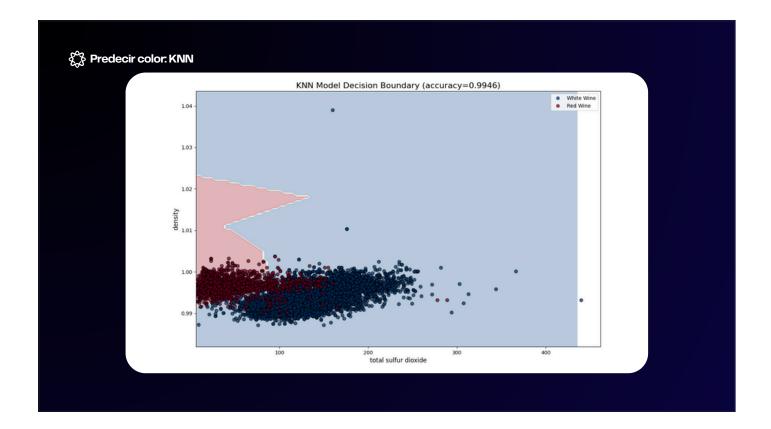
Vemos que las variables que mas influyen son credit-history, saving-account-amount, la tasa de interes, la duracion del credito y la antiguedad en el trabajo

TP 4: Sommelier Página 10 de 60



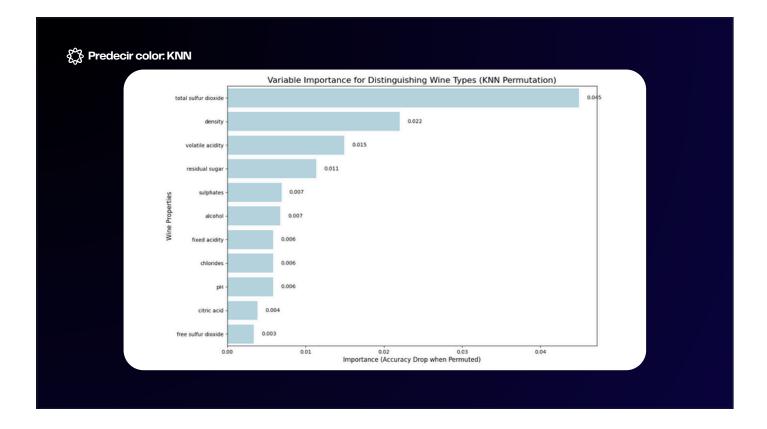
para predecir el color hicimos un knn. La mejor accuracy en base a las k fue de 0.9946

TP 4: Sommelier Página 11 de 60



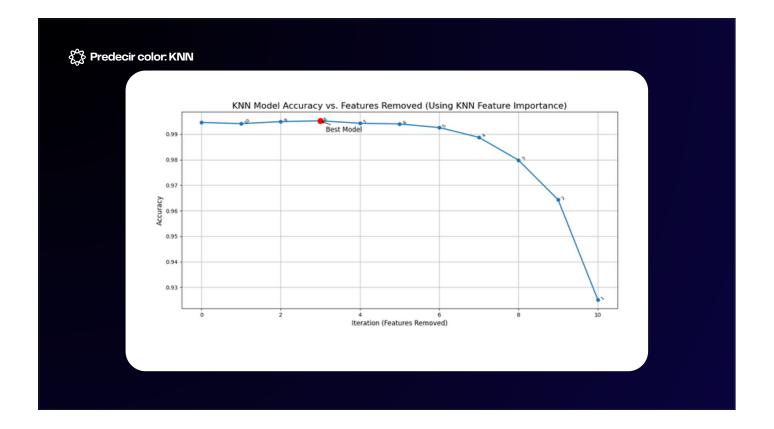
ploteamos las fronteras de decision para ver como predecia el modelo. Vemos que en este caso afeta mas el valor de x (total sulfur dioxide) que la y. Usamos esas variables por ser las mas significativas (siguiente slide)

TP 4: Sommelier Página 12 de 60



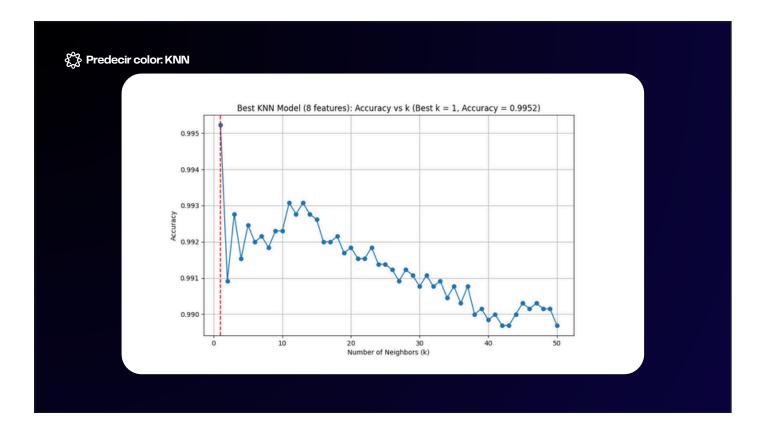
medimos las variables mas significativas para el modelo

TP 4: Sommelier Página 13 de 60



analisis de sensibilidad en base a las variables mas importantes segun el modelo. Vamos eliminando de a una variable y evaluando el modelo. El orden elegido para borrar es de menos significativas a mas significativas

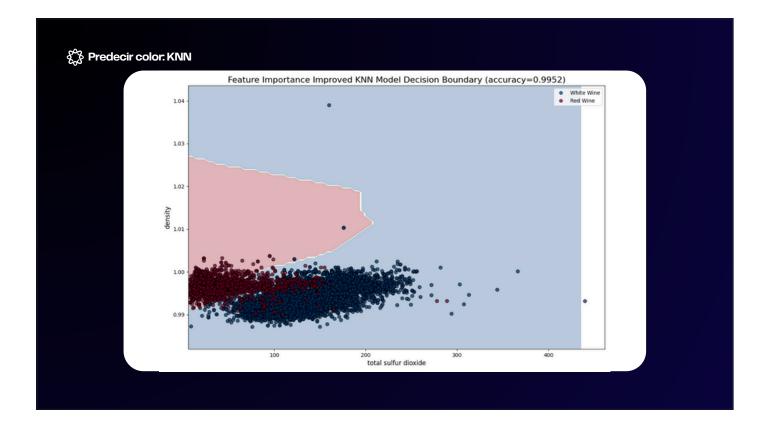
TP 4: Sommelier Página 14 de 60



medimos el accuracy vs k del modelo con la cantidad optima de variables.

el accuracy mejoro con respecto al modelo anterior

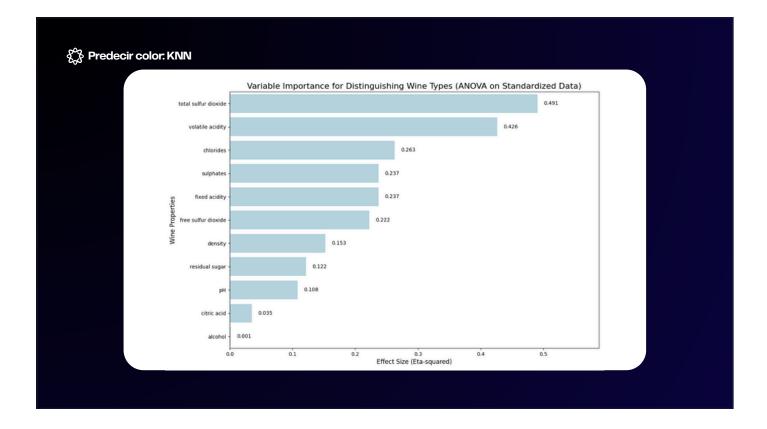
TP 4: Sommelier Página 15 de 60



ploteamos las fronteras de decision para el modelo optimo por cantidad de variables segun el modelo.

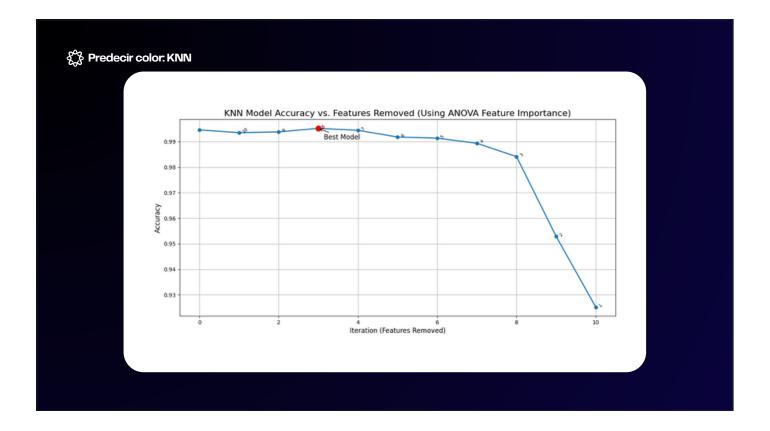
Vemos pocos cambios con respecto a las fronteras de decision del modelo completo, sigue influyendo mucho el total sulfur dioxide

TP 4: Sommelier Página 16 de 60



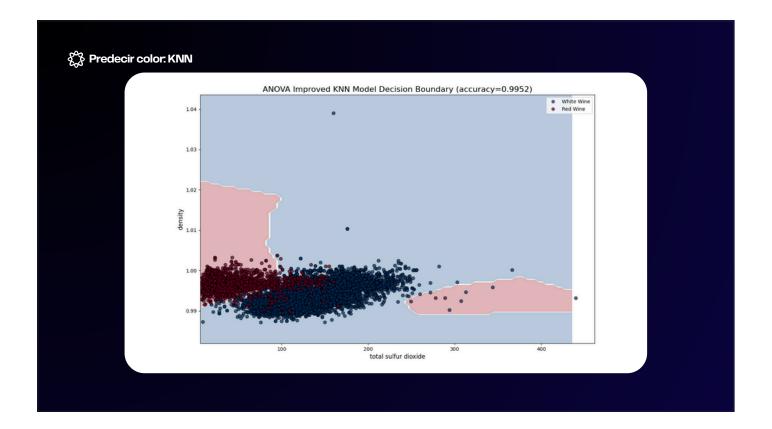
hacemos ANOVA para evaluar la importancia de las variables a la hora de predecir el color

TP 4: Sommelier Página 17 de 60



con el orden de las variables de anova, hacemos analisis de sensibilidad, sacando de a una las variables para encontrar el punto con mas accuracy

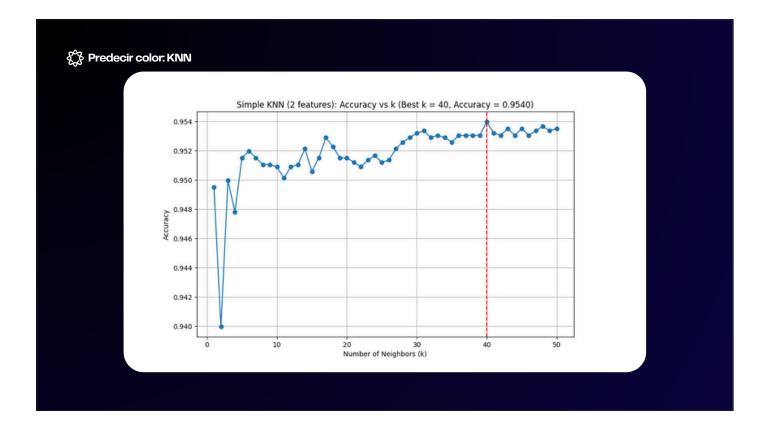
TP 4: Sommelier Página 18 de 60



ploteamos las fronteras de decision. La realidad es que este grafico no nos es de mucha utilidad ya que al haber muchas variables este grafico no es de mucha utilidad.

no hubo mejora con respecto al anterior

TP 4: Sommelier Página 19 de 60



decidimos hacer un modelosimple con dos variables (total sulfur dioxide y density) para poder hacer un grafico de fronteras de decision que sea mas interpretable

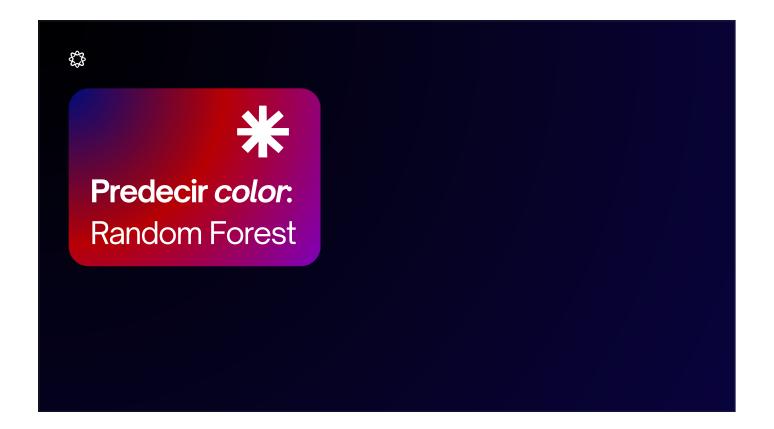
el accuracy empeoro en comparacion a todos los anteriores

TP 4: Sommelier Página 20 de 60



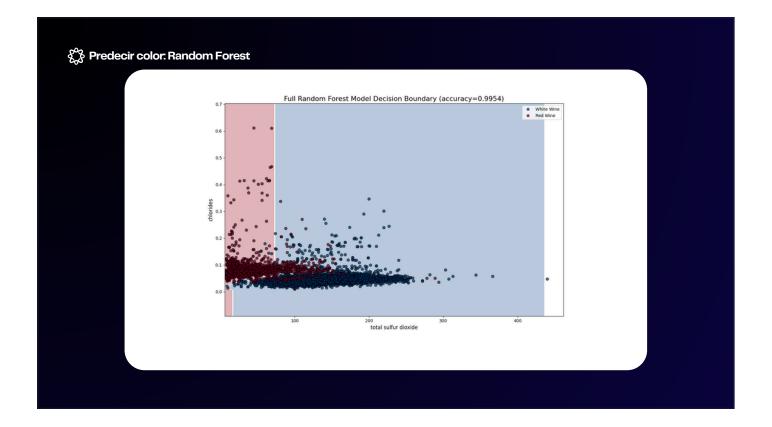
ahora si tenemos un grafico de fronteras de decision 100% fiel. Lo que vemos es que la frontera de decision se asemeja a una linea x = y (linea diagonal que arranca en 0,0 y crece con un m=1). Esto nos da la pauta que en general los vinos blancos son los que tienen mayor sulfur dioxide y menor volatile acidity, y que los vinos rojos tienen menos total sulfur dioxide y mas volatile acidity

TP 4: Sommelier Página 21 de 60



decidimos hacer random forest tambien para determinar el color

TP 4: Sommelier Página 22 de 60

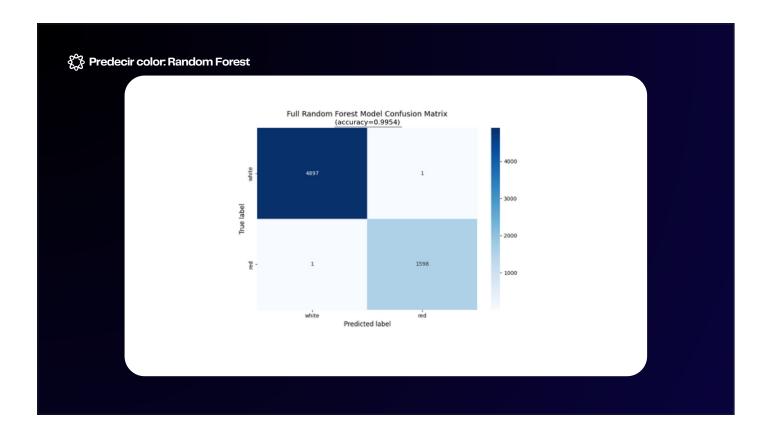


hicimos un grafico de frontera de decision, pero no es muy interpretable. Las variables en los ejes son las mismas que antes.

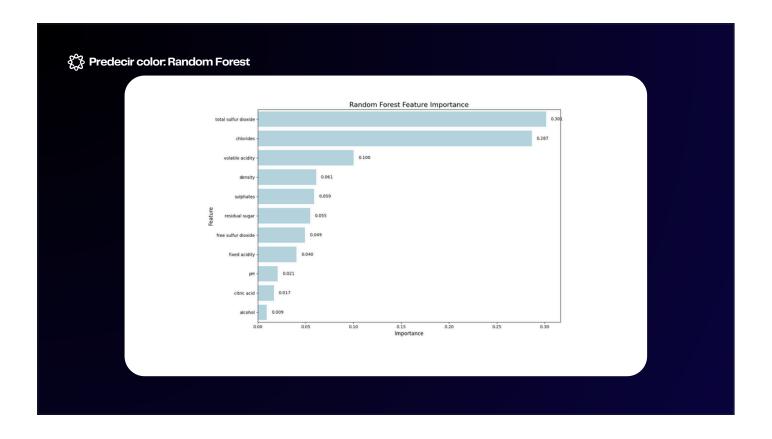
El accuracy esta en linea con los modelos de KNN

Nuestra forma de trabajar fue igual a knn, solo que no hicimos el modelo "simple" de dos variables

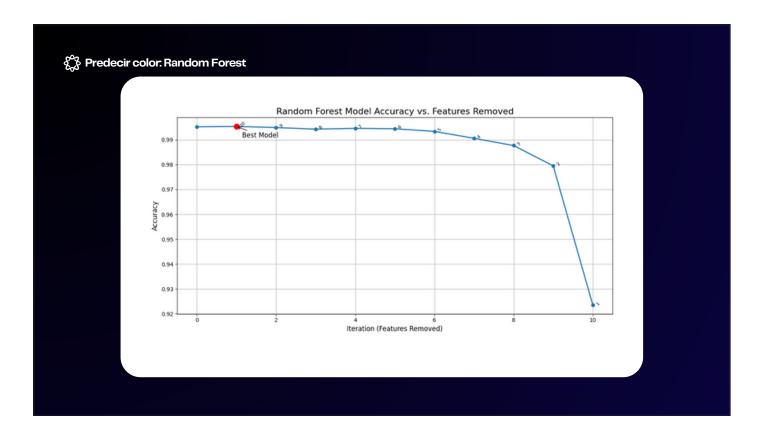
TP 4: Sommelier Página 23 de 60



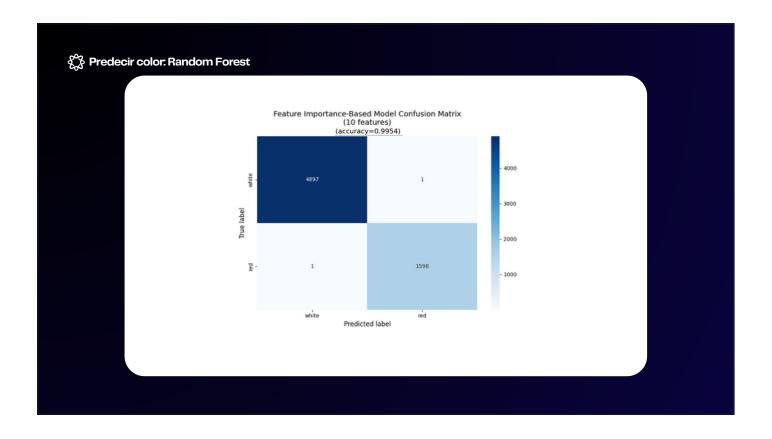
TP 4: Sommelier Página 24 de 60



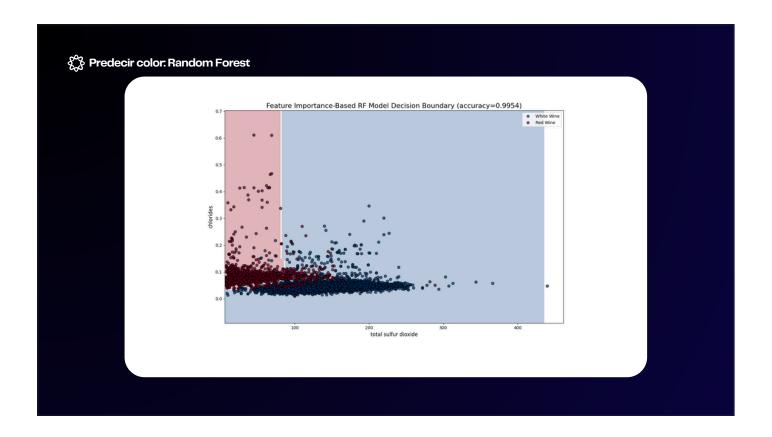
TP 4: Sommelier Página 25 de 60



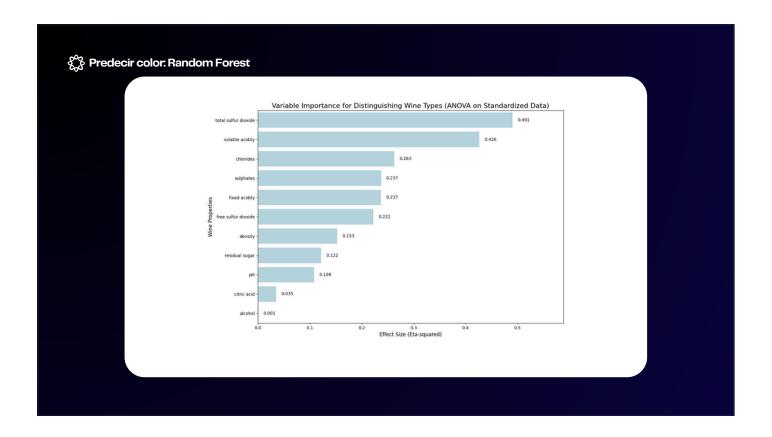
TP 4: Sommelier Página 26 de 60



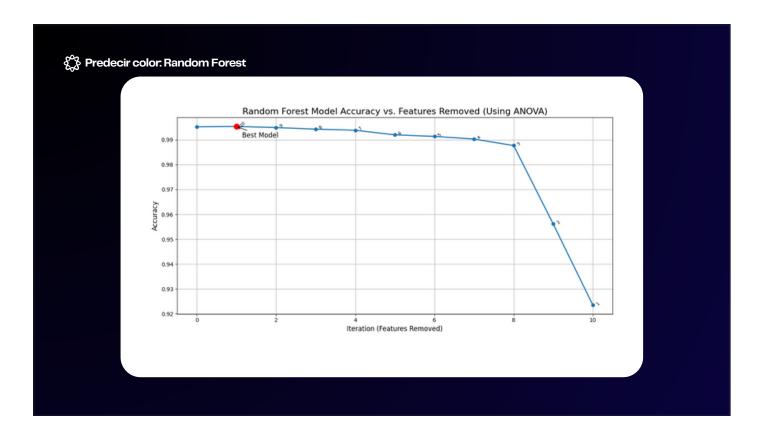
TP 4: Sommelier Página 27 de 60



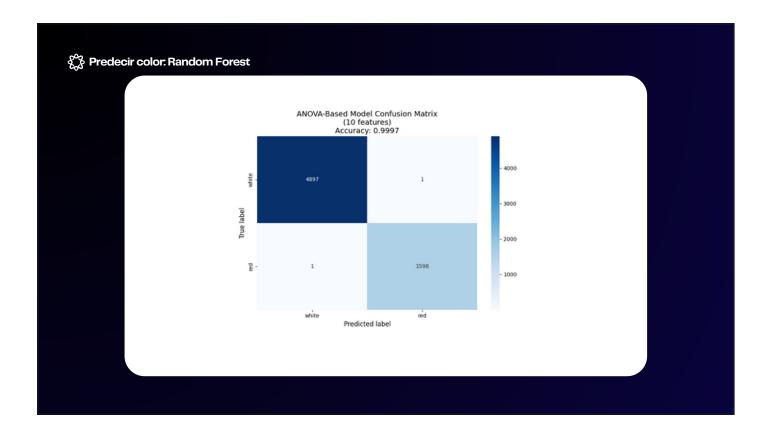
TP 4: Sommelier Página 28 de 60



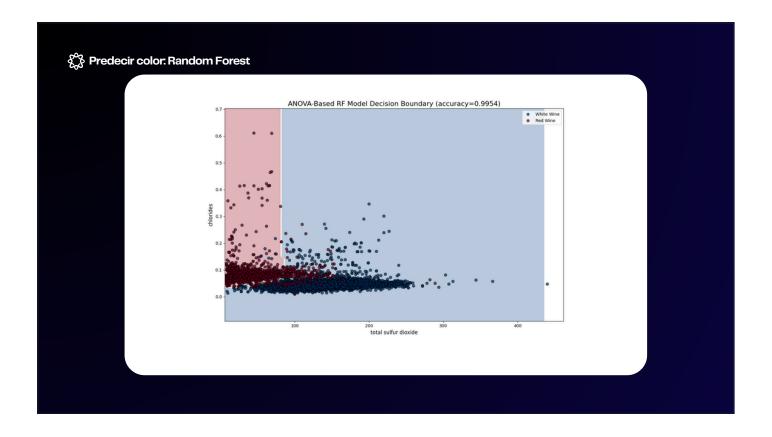
TP 4: Sommelier Página 29 de 60



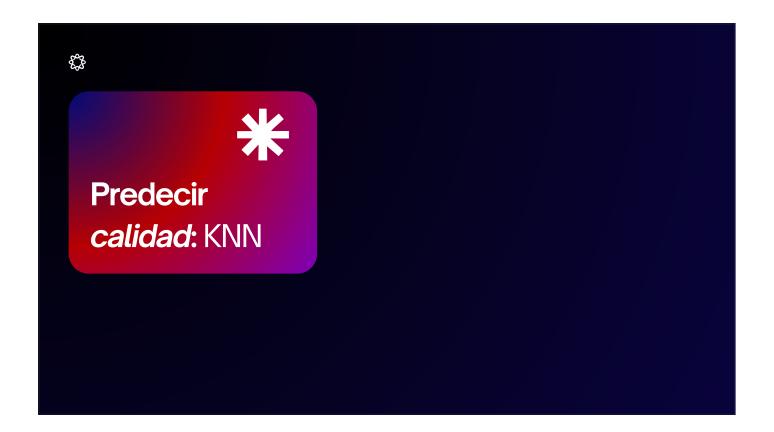
TP 4: Sommelier Página 30 de 60



TP 4: Sommelier Página 31 de 60

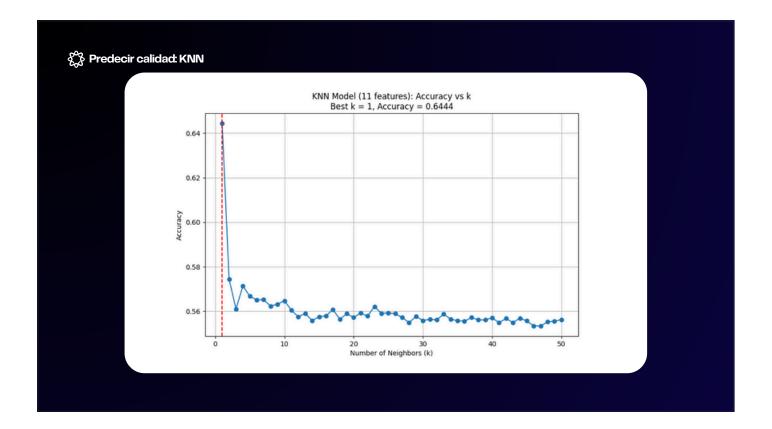


TP 4: Sommelier Página 32 de 60



Para predecir calidad, empezamos con un KNN

TP 4: Sommelier Página 33 de 60



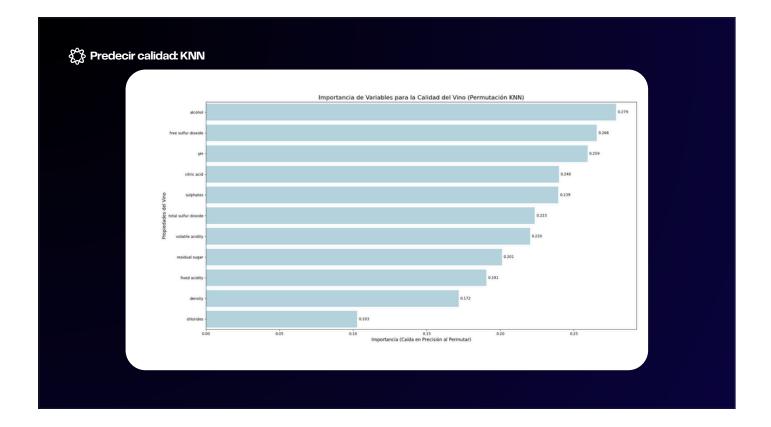
Vemos que la accuracy disminuye significativamente con respecto al analisis de color. Esto se debe a que pasamos de una variable binaria a una variable con mas resultados posibles, por lo que es logico que el accuracy del modelo baje

TP 4: Sommelier Página 34 de 60



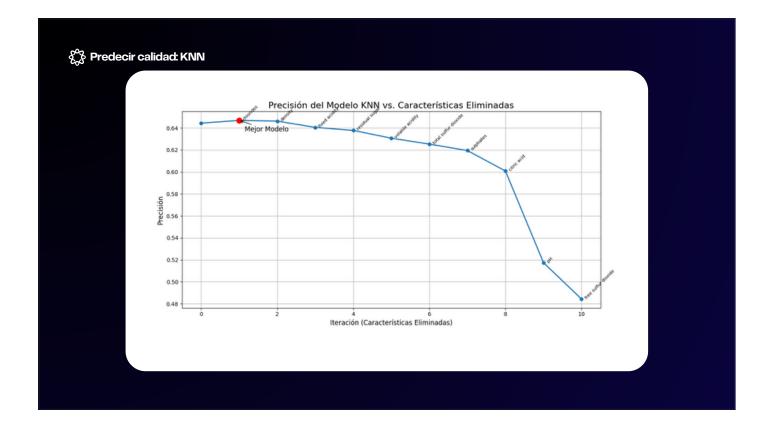
matriz de confusion del modelo knn normal

TP 4: Sommelier Página 35 de 60



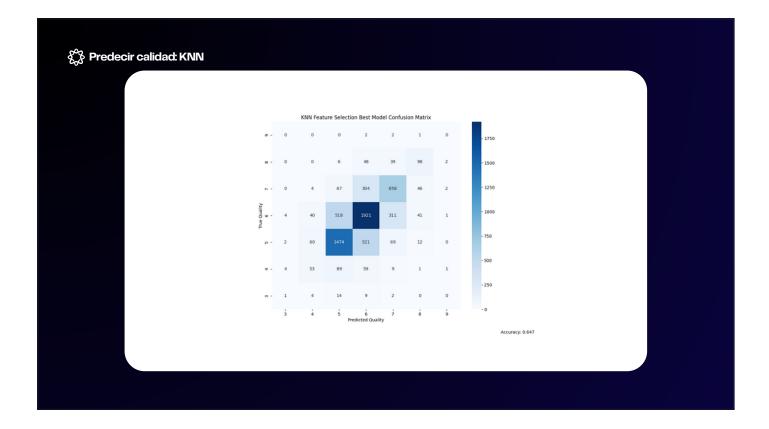
evaluamos la importancia segun el modelo para hacer analisis de sensibilidad

TP 4: Sommelier Página 36 de 60



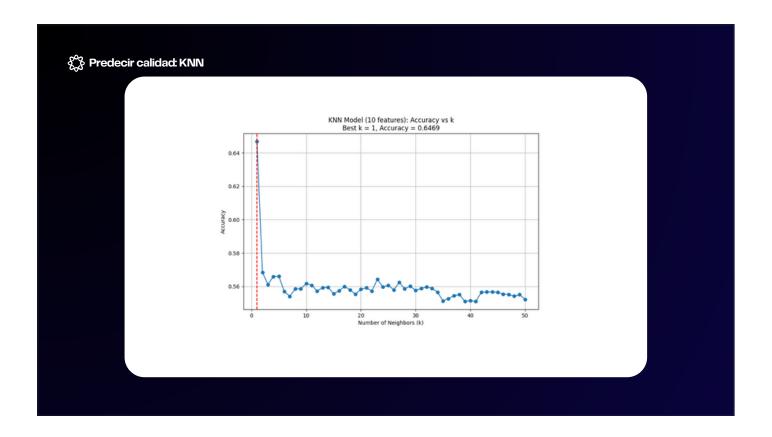
vemos que el mejor modelo implica sacar chlorides

TP 4: Sommelier Página 37 de 60

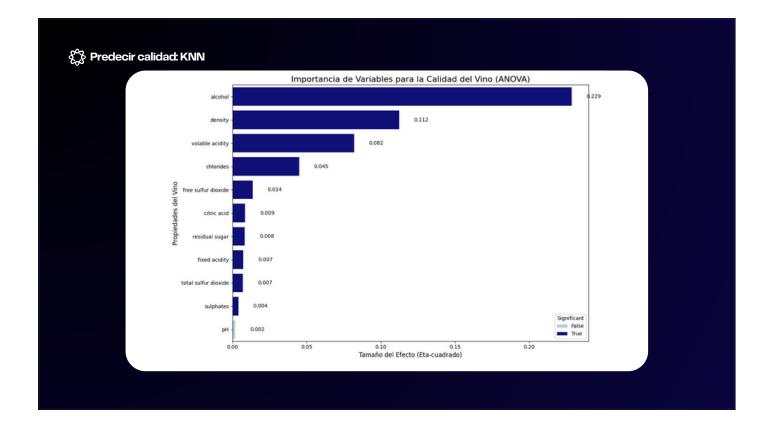


la accuracy mejora de 0.644 a 0.647, un cambio poco significativo

TP 4: Sommelier Página 38 de 60

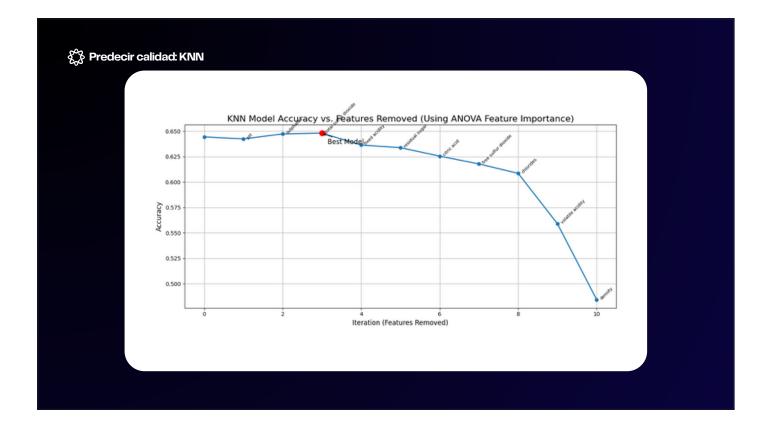


TP 4: Sommelier Página 39 de 60



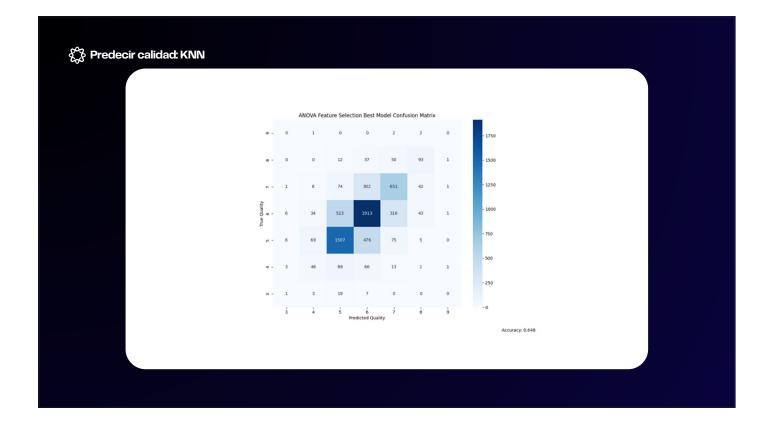
hacemos analisis de importancia en predecir calidad por anova para hacer analisis de sensibilidad

TP 4: Sommelier Página 40 de 60



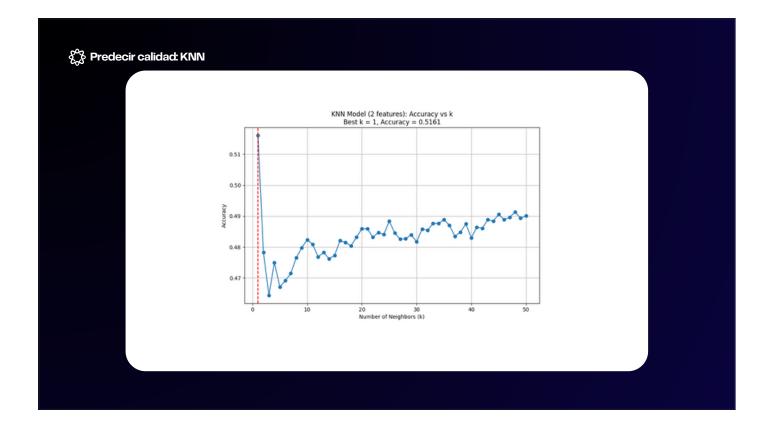
el punto optimo fue sacando ph, sulphates y total sulfur dioxide

TP 4: Sommelier Página 41 de 60



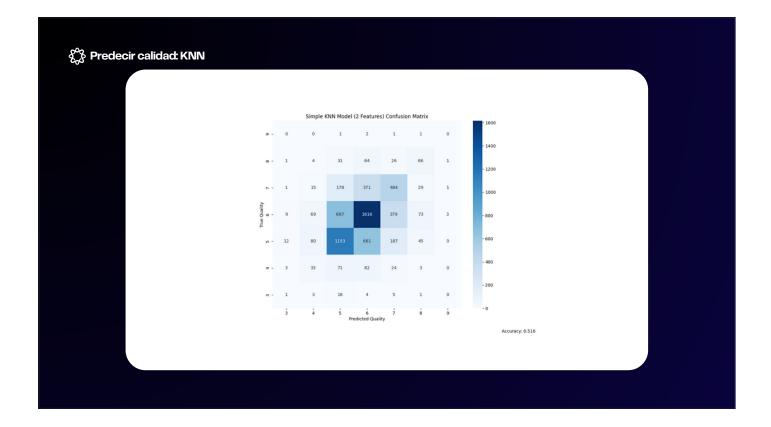
La accuracy paso de 0.647 a 0.648

TP 4: Sommelier Página 42 de 60



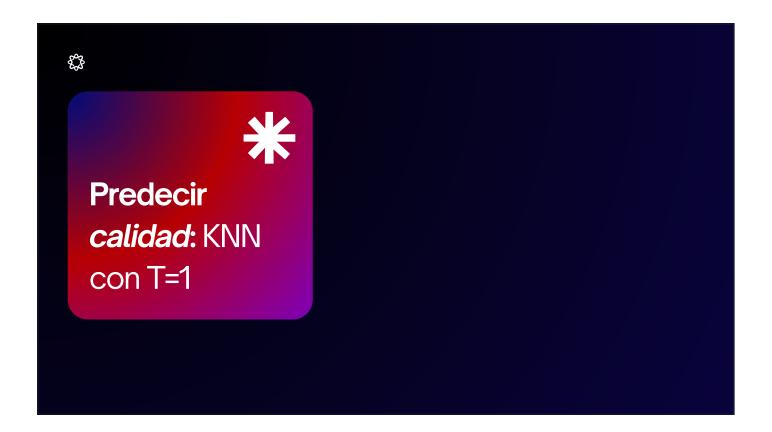
modelo basico con 2 variables. Accuracy muy mala de 0.5161

TP 4: Sommelier Página 43 de 60



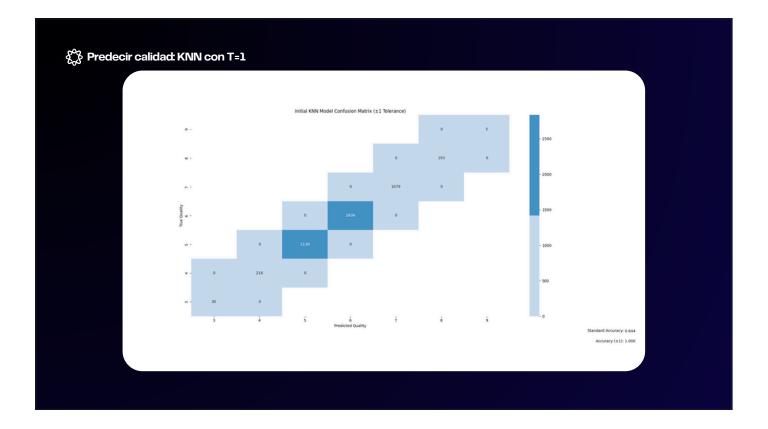
matriz de confusion del modelo simple

TP 4: Sommelier Página 44 de 60



T=1 implica poner una "bonanza" de 1 en el modelo. Es decir vamos a tomar el resultado como valido si es mayor o menor a uno del real. Es decir si el dato real es 4, los valores aceptados como correctos con 3, 4 y 5

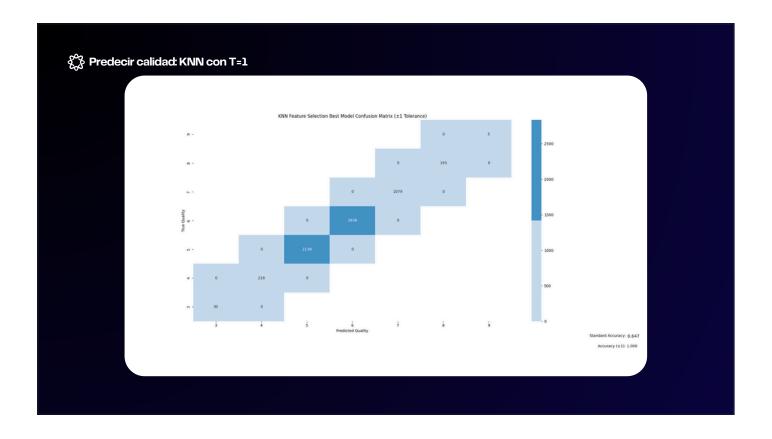
TP 4: Sommelier Página 45 de 60



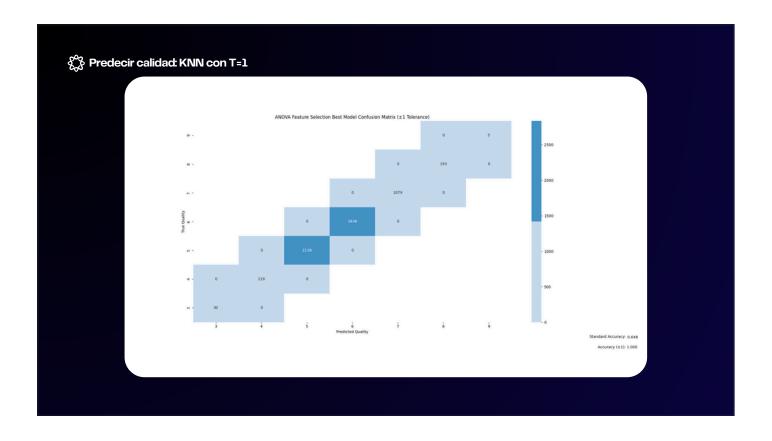
Vemos que la accuracy sube a uno al incluir esta bonanza en el modelo.

Nos sorprende que la accuracy sea de 1, ya que viendo la matriz de confusion original vemos que hay errores con mas de 1 de desvio

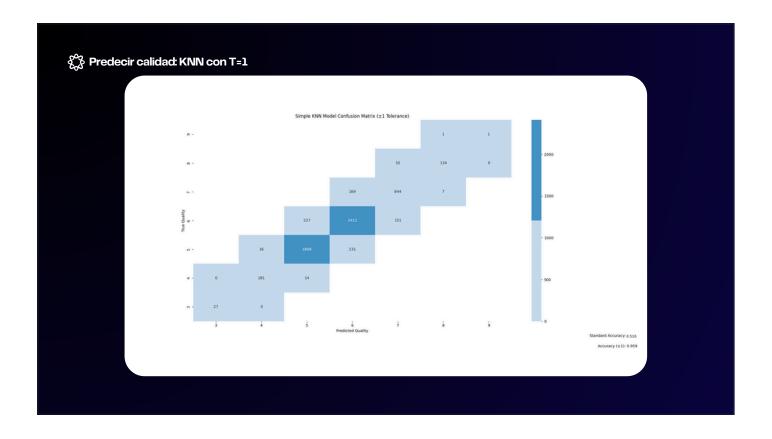
TP 4: Sommelier Página 46 de 60



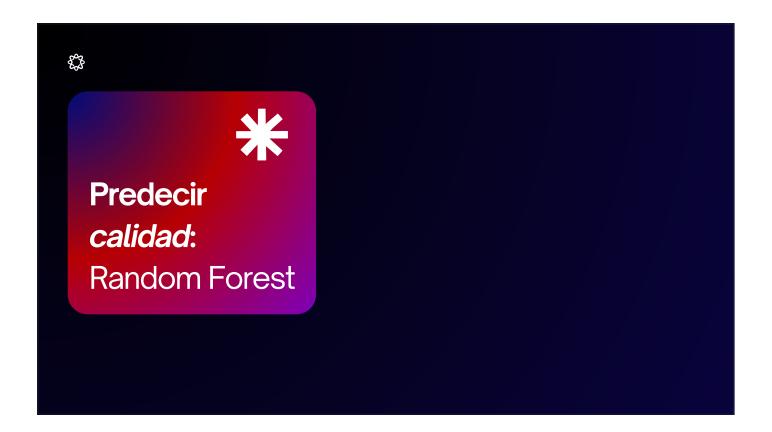
TP 4: Sommelier Página 47 de 60



TP 4: Sommelier Página 48 de 60

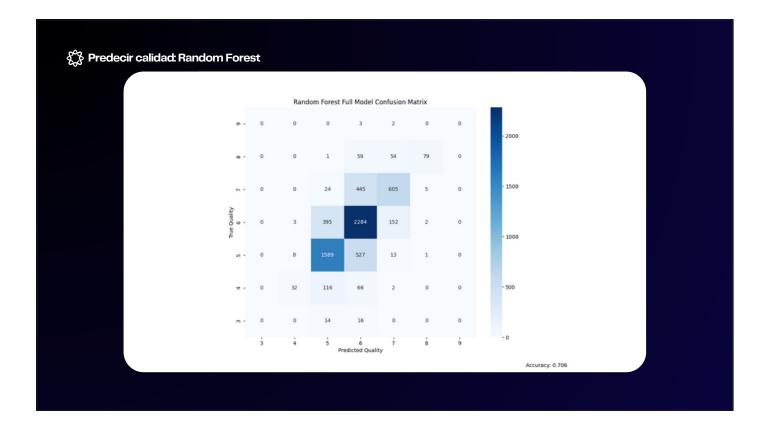


TP 4: Sommelier Página 49 de 60



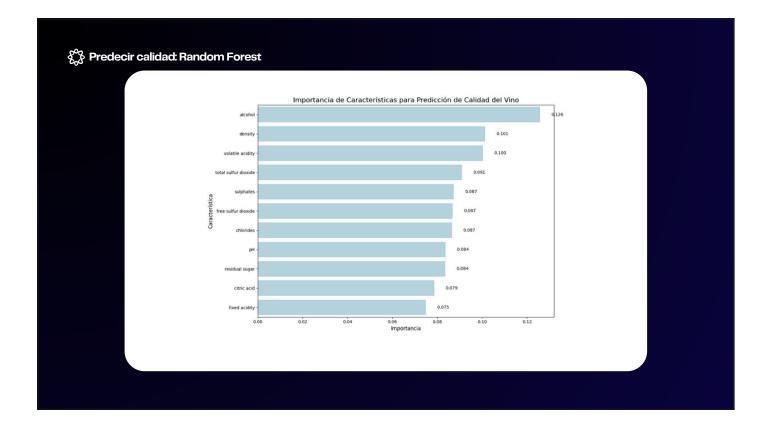
Tambien usamos random forest para predecir la calidad

TP 4: Sommelier Página 50 de 60



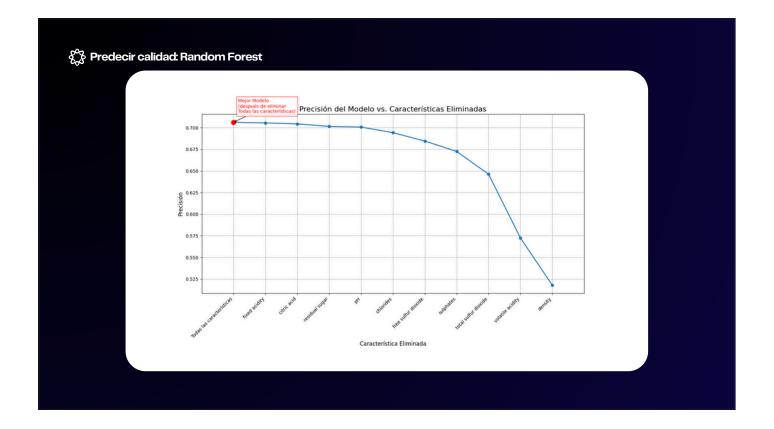
matriz de confusion al usar random forest, vemos que la accuracy es superior comparada con knn

TP 4: Sommelier Página 51 de 60



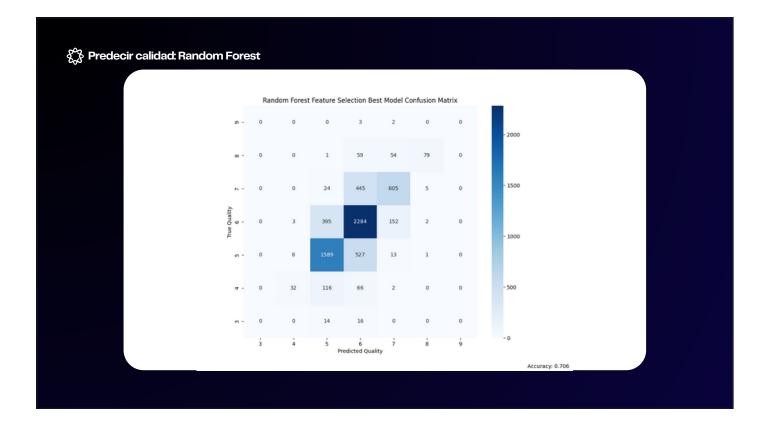
ordenamos por importancia segun el modelo para analisis de sensibilidad

TP 4: Sommelier Página 52 de 60



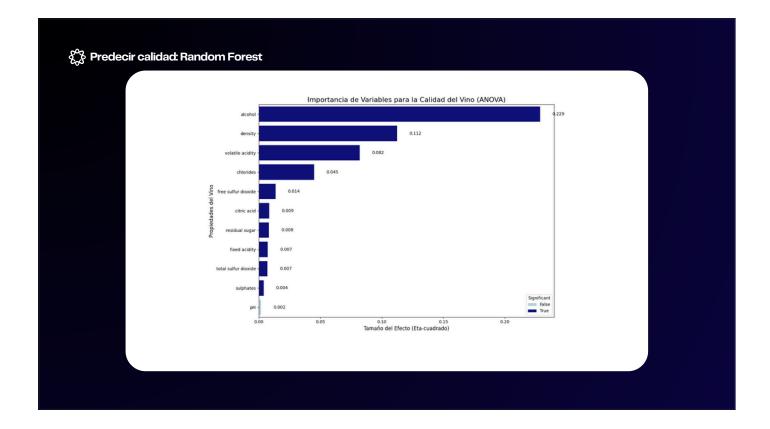
la mayor accuracy se da sin borrar

TP 4: Sommelier Página 53 de 60



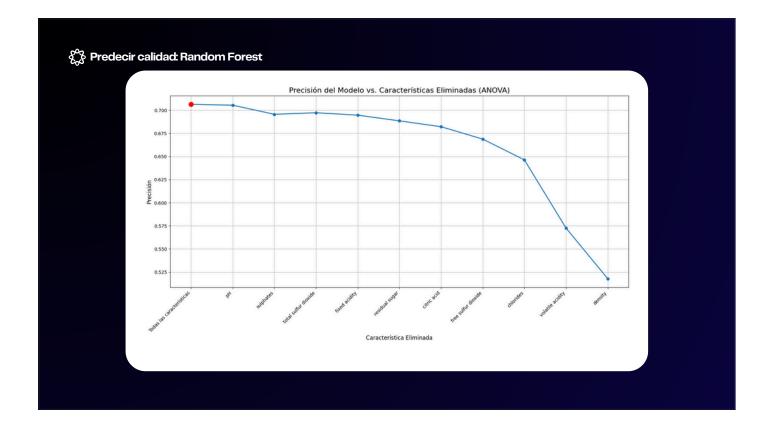
como no borramos ninguna variable, sigue igual

TP 4: Sommelier Página 54 de 60



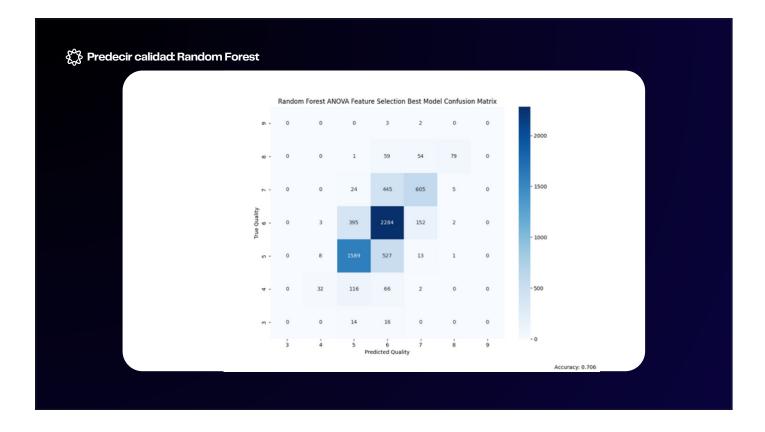
ordenamos por ANOVA para analisis de sensibilidad

TP 4: Sommelier Página 55 de 60



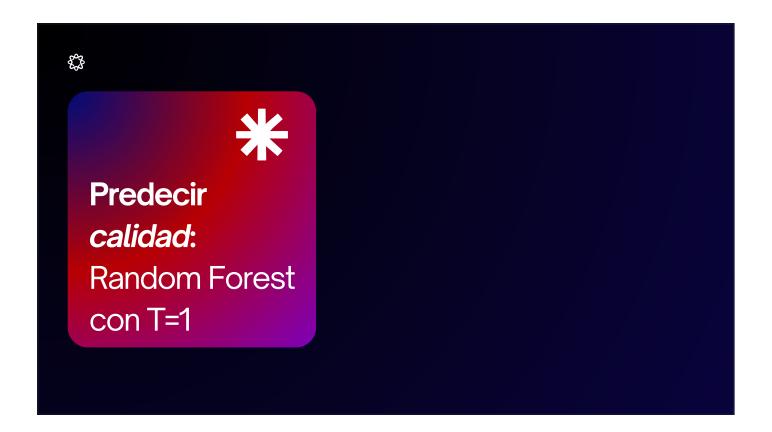
vemos que el mejor punto es no sacar nada

TP 4: Sommelier Página 56 de 60



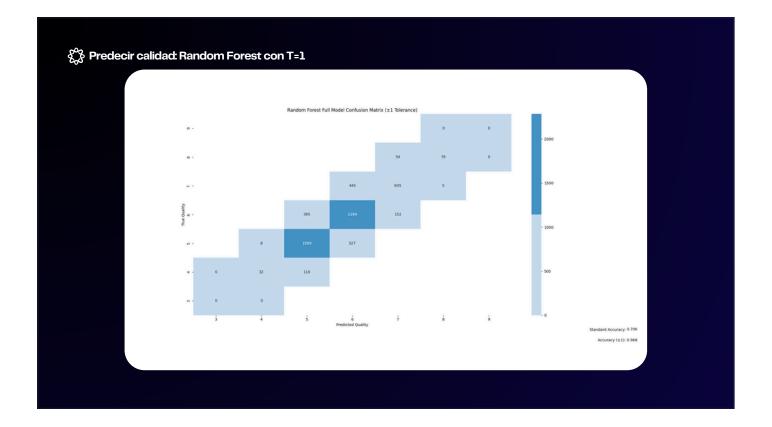
sigue igual. Lo que nos parece interesante es ver como el modelo se reduce a predecir 5,6 o 7, ya que no hay casi predicciones con 3, 4, 8 y 9

TP 4: Sommelier Página 57 de 60



Vemos que las variables que mas influyen son credit-history, saving-account-amount, la tasa de interes, la duracion del credito y la antiguedad en el trabajo

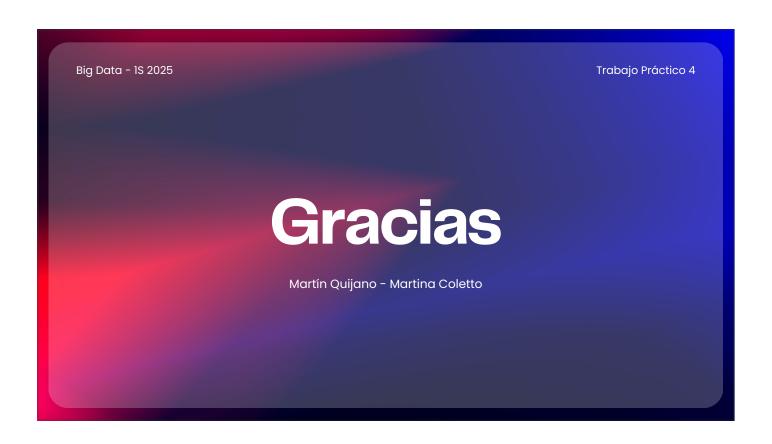
TP 4: Sommelier Página 58 de 60



Vemos que mejora significativamente al incluir una bonanza de +-1.

Nos sorprende que la accuracy sea de casi 1, ya que viendo la matriz de confusion original vemos que hay errores con mas de 1 de desvio

TP 4: Sommelier Página 59 de 60



TP 4: Sommelier Página 60 de 60