

Formulario de percepción del consumidor sobre el queso semicurado artesanal con inmersión en vino tinto

Basándonos en la Ley Estatutaria 1581 de 2012 del Congreso de la República de Colombia, la cual establece disposiciones para la protección de datos personales, y en la Resolución de Rectoría de la Universidad Industrial de Santander número 1227 del 22 de agosto de 2013, que regula el tratamiento de datos personales, se da a conocer que la información proporcionada en este formulario es confidencial y forma parte de la elaboración de un plan de negocios para el curso de Trabajo de Grado II del pregrado de Ingeniería Industrial de la Universidad Industrial de Santander.

Este cuestionario está dirigido a los residentes del área metropolitana de Bucaramanga y Barrancabermeja y su objetivo es recopilar información sobre los posibles consumidores de queso semicurado con inmersión en vino tinto.

Su participación es voluntaria y no hay respuestas correctas o incorrectas. La información recopilada será utilizada únicamente con fines estadísticos aplicados en la investigación de mercado del proyecto de grado: plan de negocio para la comercialización y distribución de queso semicurado con sabor a vino tinto en el departamento de Santander, por lo que no se requerirán datos personales como nombres, números telefónicos o direcciones de correo electrónico.

Agradecemos su participación y colaboración en la recopilación de información para este proyecto.

* Indica que la pregunta es obligatoria

1. He leído la política de tratamiento de datos y acepto participar en la investigación de mercado *

Marca solo un óvalo.

☐ Si *Ir a la pregunta 2*

☐ No

Información demográfica

2. ¿Cuál es su género? *

Marca solo un óvalo.

☐ Masculino

☐ Femenino

3. ¿En qué rango de edad se encuentra? *

Marca solo un óvalo.

☐ Menor de 18 años

☐ Entre 18 y 24 años

☐ Entre 25 y 45 años

☐ Entre 46 y 60 años

☐ Mayor de 60 años

4. ¿Cuál es el estrato socioeconómico de su hogar? *

Marca solo un óvalo.

☐ 1

☐ 2

☐ 3

☐ 4

☐ 5

☐ 6

5. ¿En cuál municipio reside actualmente? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Barrancabermeja
- ☐ Bucaramanga
- ☐ Floridablanca
- ☐ Girón
- ☐ Piedecuesta

6. ¿El queso hace parte de su alimentación? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si *Ir a la pregunta 7*
- ☐ No *Ir a la pregunta 25*

7. ¿Ha consumido queso semicurado? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si *Ir a la pregunta 8*
- ☐ No *Ir a la pregunta 18*

Hábitos de consumo

8. ¿Qué tipos de queso semicurado ha consumido? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- ☐ Queso tipo gourmet (hierbas y especias, picantes, café, ahumados)
- ☐ Queso Paipa
- ☐ Queso Gouda
- ☐ Queso Manchego
- ☐ Queso Pasta Azul
- ☐ Queso Roquefort
- ☐ Queso Emmental
- ☐ Queso Parmesano
- ☐ Queso Gruyere
- ☐ Queso Holandés
- ☐ Otros: _____

9. ¿Con qué frecuencia compra la presentación de 250 gr de queso semicurado? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Diariamente
- ☐ Una vez por semana
- ☐ Cada 15 días
- ☐ Una vez por mes
- ☐ Otros: _____

10. ¿Conoce las propiedades nutricionales del queso semicurado? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

11. ¿Que factores influyen en su decisión de compra de queso semicurado? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- ☐ Precio
- ☐ Calidad
- ☐ Tiempo de maduración
- ☐ Marca
- ☐ Textura
- ☐ Sabor
- ☐ Olor
- ☐ Origen del queso
- ☐ Otros: _____

12. ¿Cuál marca prefiere al momento de consumir o comprar queso semicurado? ¿por qué?

13. Al momento de comprar queso semicurado ¿Cuál proceso de producción prefiere? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Proceso artesanal
- ☐ Proceso industrial

14. ¿Ha probado antes el queso semicurado con inmersión en vino tinto? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

15. Si ha probado el queso semicurado con inmersión en vino tinto , ¿Que le pareció? y ¿En cuál ciudad y/o país lo probó?

16. ¿Cuándo consume queso semicurado lo acompaña con vino? *

Marca solo un óvalo.

☐ Si

☐ No

17. ¿Le gusta el vino en general? *

Marca solo un óvalo.

☐ Si

☐ No

Intención de compra

18. ¿Le gustaría probar el queso semicurado al vino tinto? (Un queso elaborado con leche de vaca, de proceso artesanal, curado durante 35 días adquiriendo las características del vino tinto como, aroma, sabor y color) *



Marca solo un óvalo.

- ☐ Si Ir a la pregunta 19
- ☐ No

Interes en comprar el queso semicurado al vino tinto

19. ¿Para que ocasión compraría el queso semicurado al vino tinto? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.

- ☐ Regalar a alguien
- ☐ Compartir en reuniones sociales
- ☐ Preparar recetas culinarias
- ☐ Compartir en fiestas decembrinas
- ☐ Consumo habitual
- ☐ Otros: _____

20. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por 250 gr de queso curado por 35 días al vino tinto? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ \$24.000 (es el precio promedio de 250 gr de queso holandés, paipa, gruyere, parmesano)
- ☐ \$33.000 (es el precio promedio de 250gr de queso gourmet, hierbas y especias, picantes, ahumados...)
- ☐ \$35.000 (es el precio promedio de 250 gr de queso similar al propuesto)
- ☐ \$45.000 (es el precio promedio de 250 gr de queso manchego)

Ir a la pregunta 21

Distribución

21. ¿Prefiere comprar el queso semicurado en vino tinto en línea o en tienda física? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Línea (redes sociales/ página web)
- ☐ Tienda física

22. ¿Estaría interesado en comprar queso semicurado al vino tinto si estuviera disponible en su supermercado de preferencia? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Si
- ☐ No

Sección sin título

23. ¿Le gustaría probar quesos madurados en diferentes tipos de bebidas alcohólicas? *

Marca solo un óvalo.

☐ Si *Ir a la pregunta 24*

☐ No

Sección sin título

24. ¿En cuales bebidas le gustaría? *

Marca solo un óvalo.

☐ Whisky

☐ Tequila

☐ Cerveza

☐ Ron

☐ Otros: _____

No incluye el queso en su alimentación

25. ¿Qué factores influyen en la decisión de no consumir queso? *

Marca solo un óvalo.

☐ Altos precios *Ir a la pregunta 7*

☐ No me gusta su sabor *Ir a la pregunta 7*

☐ Dieta vegana *Ir a la pregunta 7*

☐ Intolerancia a la lactosa *Ir a la pregunta 7*

☐ Alergía *Ir a la pregunta 7*

☐ Otros: _____

Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios

