Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

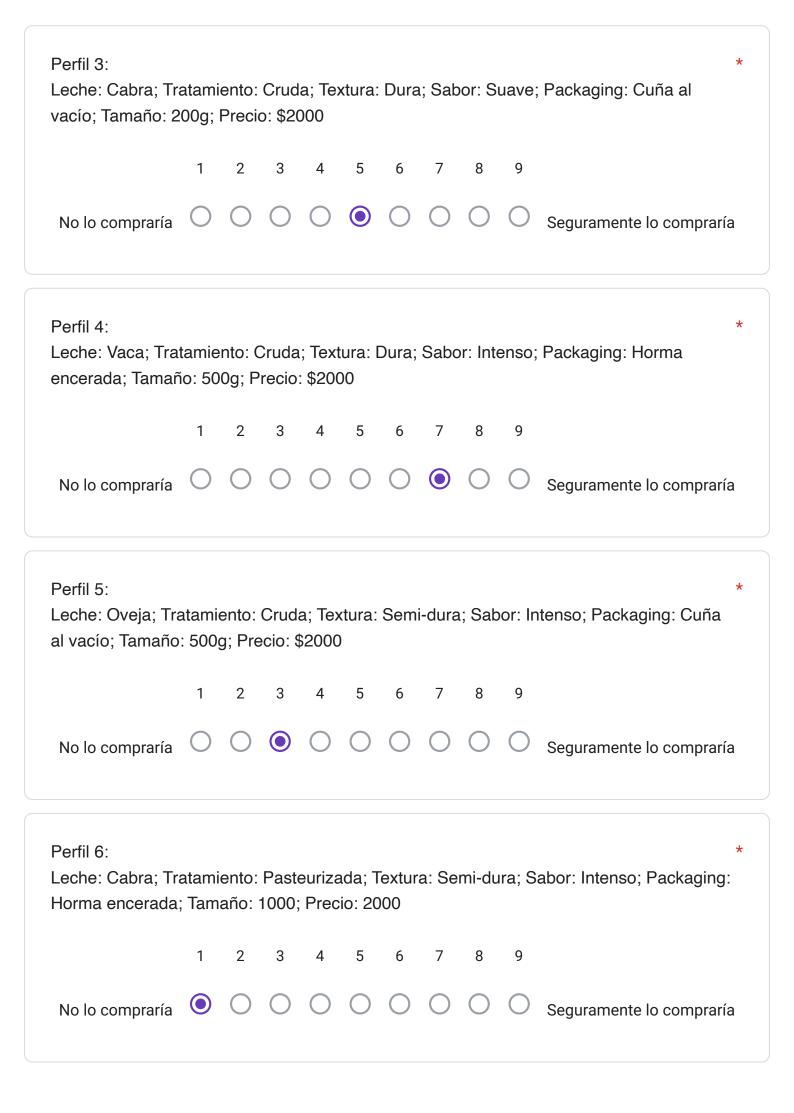


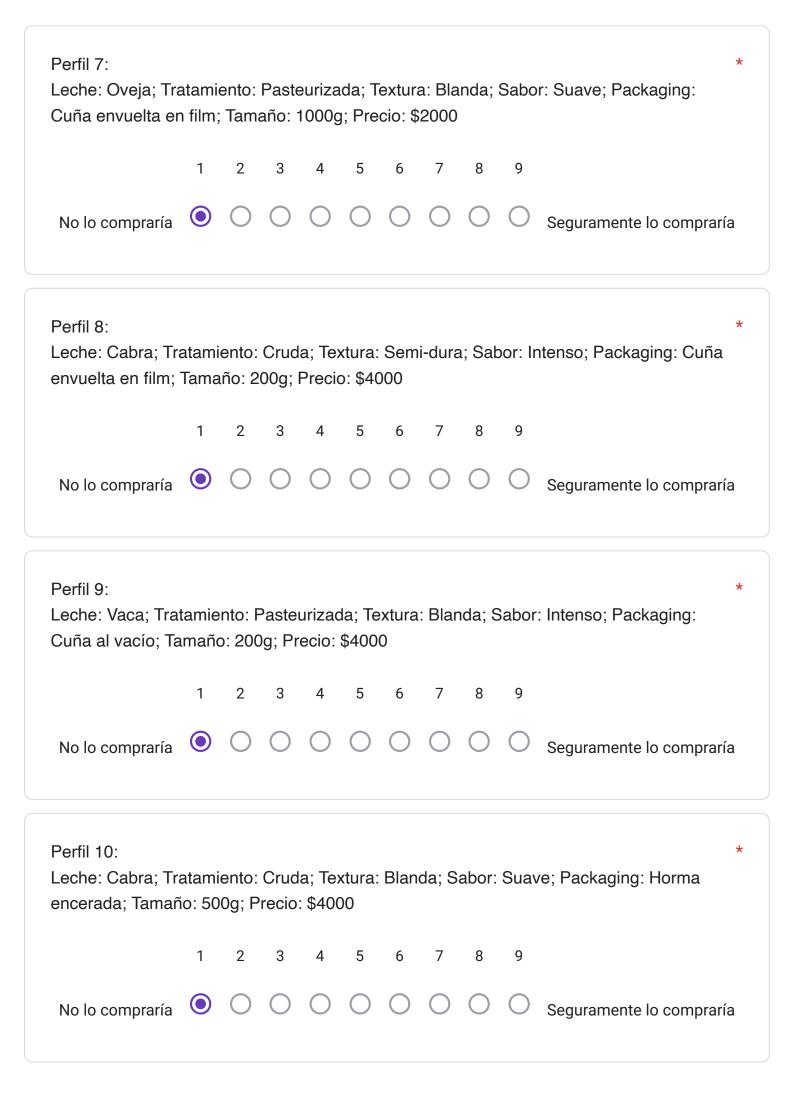
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

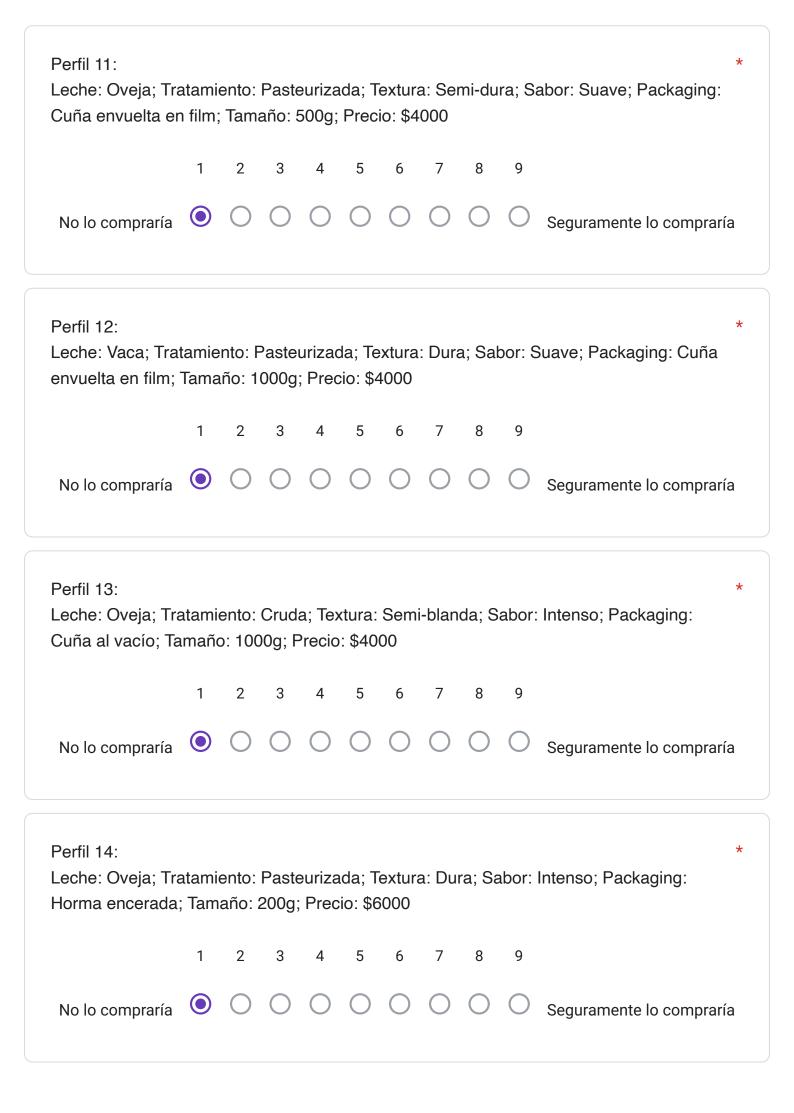
1 2 3 4 5 6 7 8 9

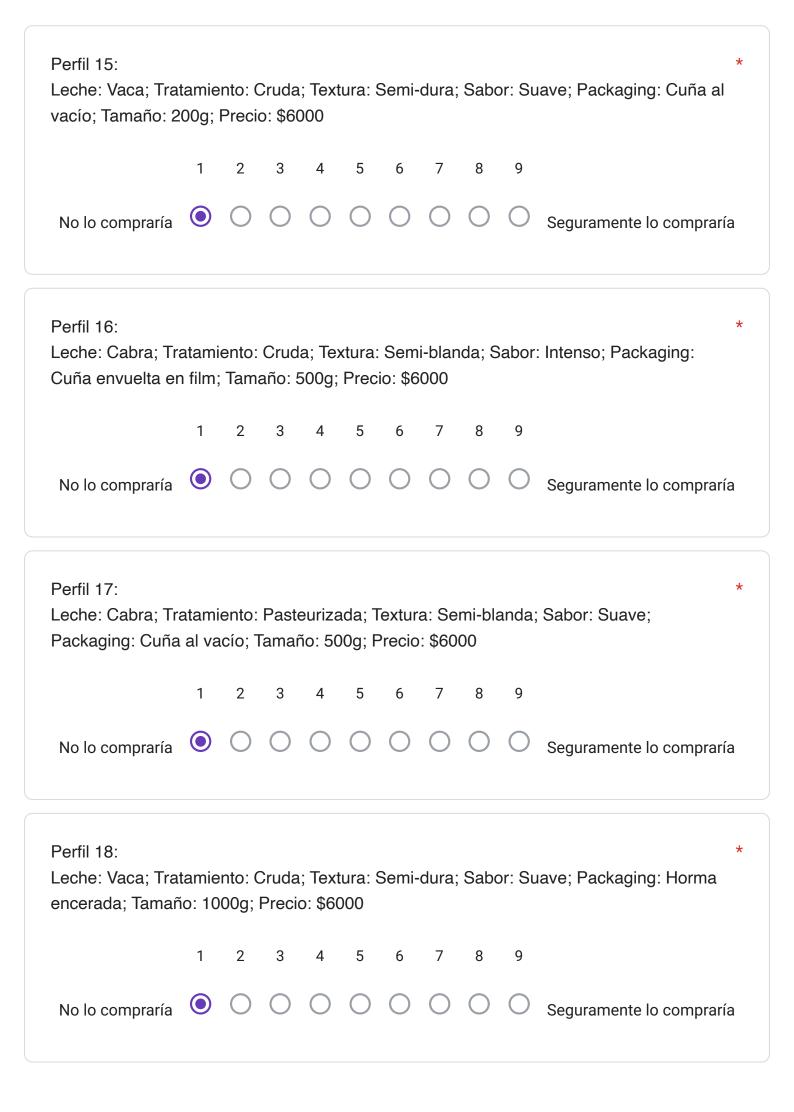
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

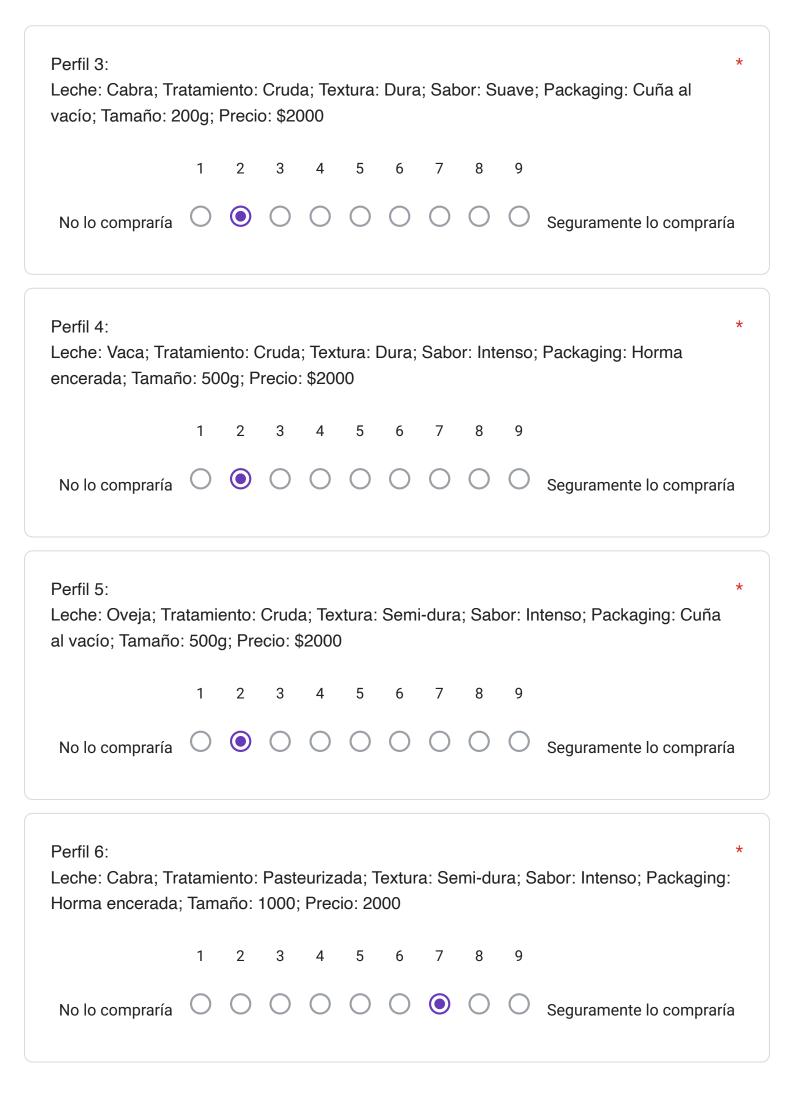


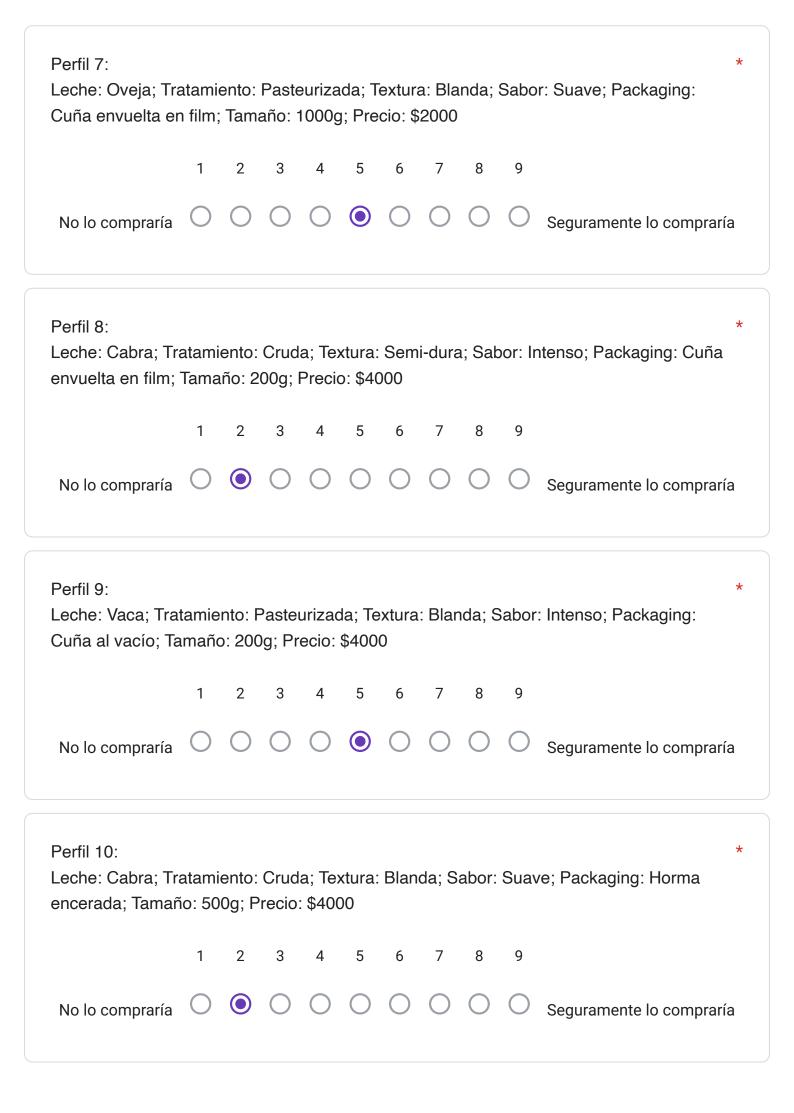
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

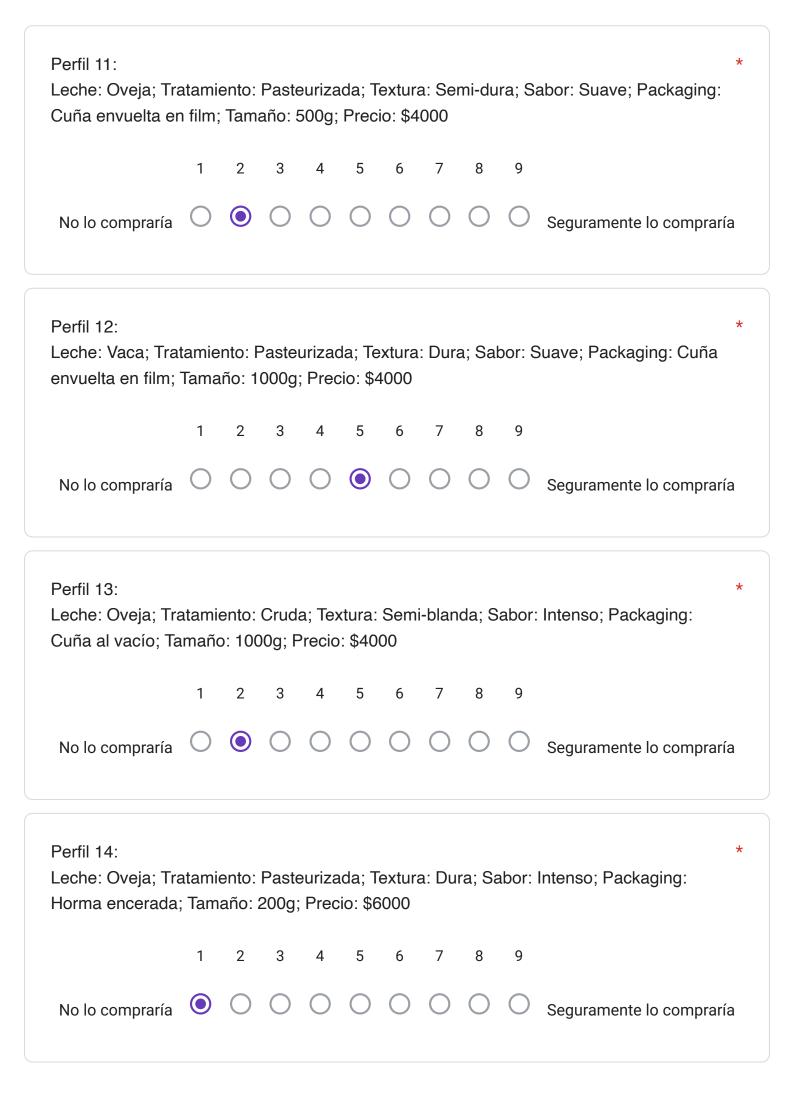
1 2 3 4 5 6 7 8 9

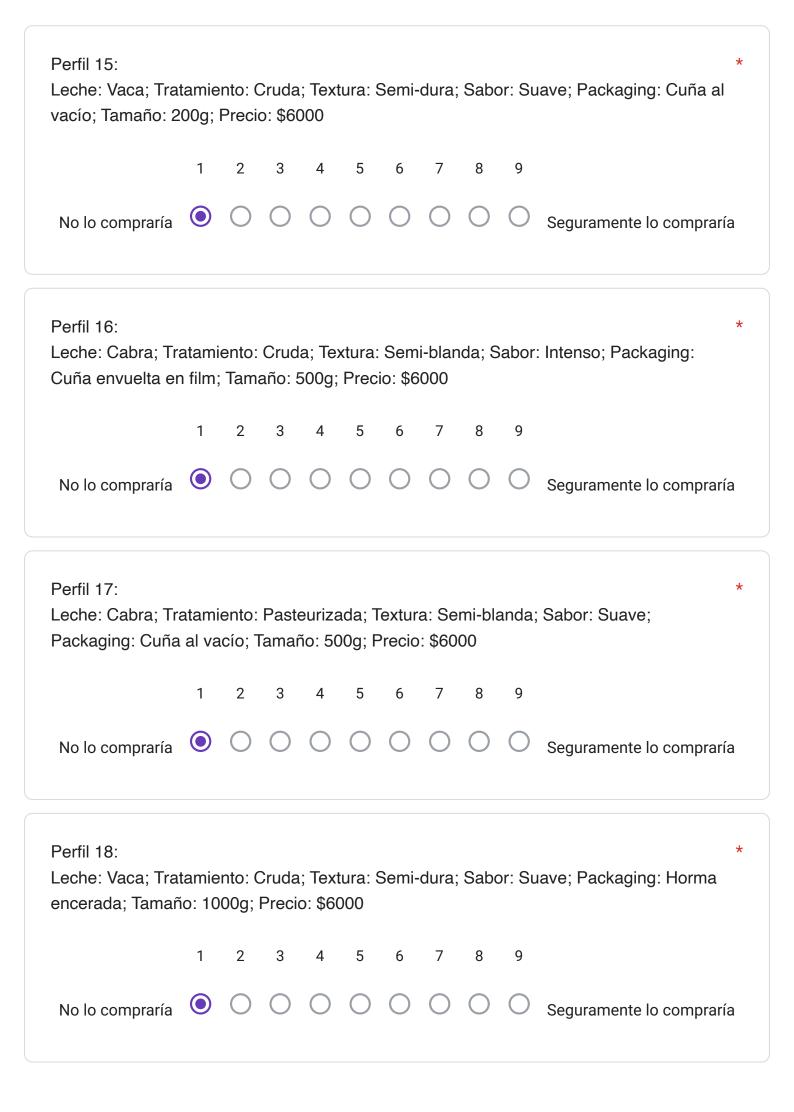
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

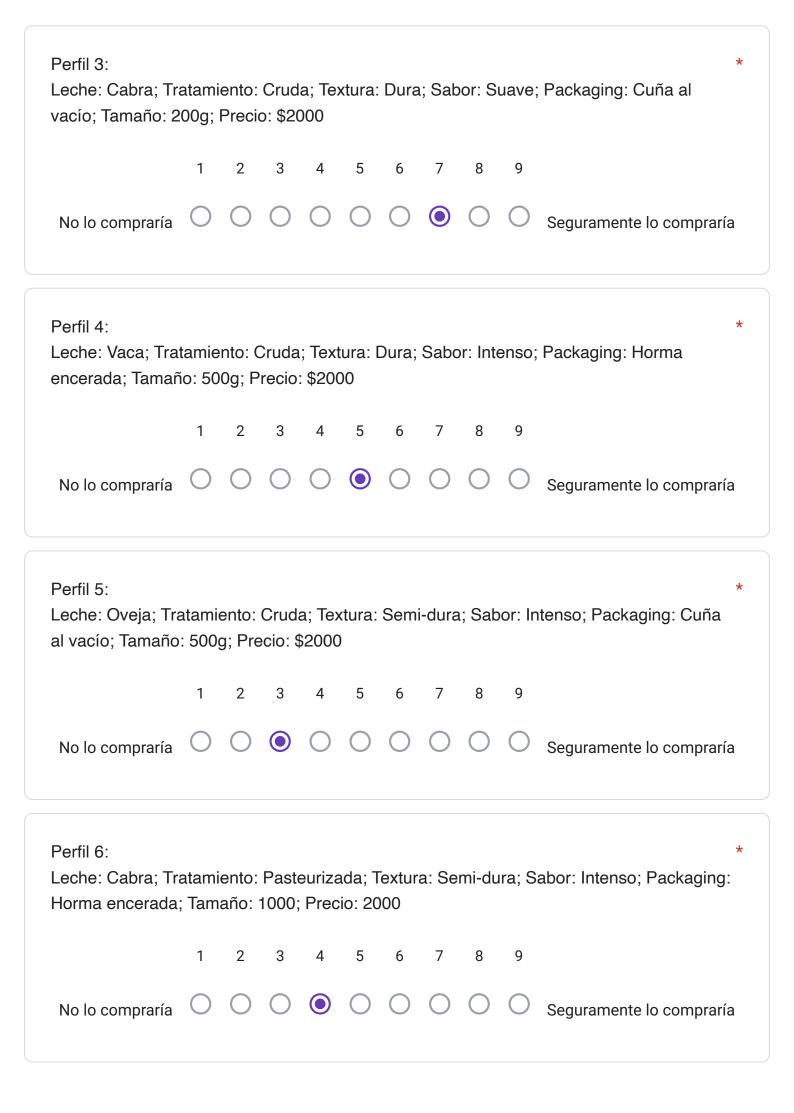


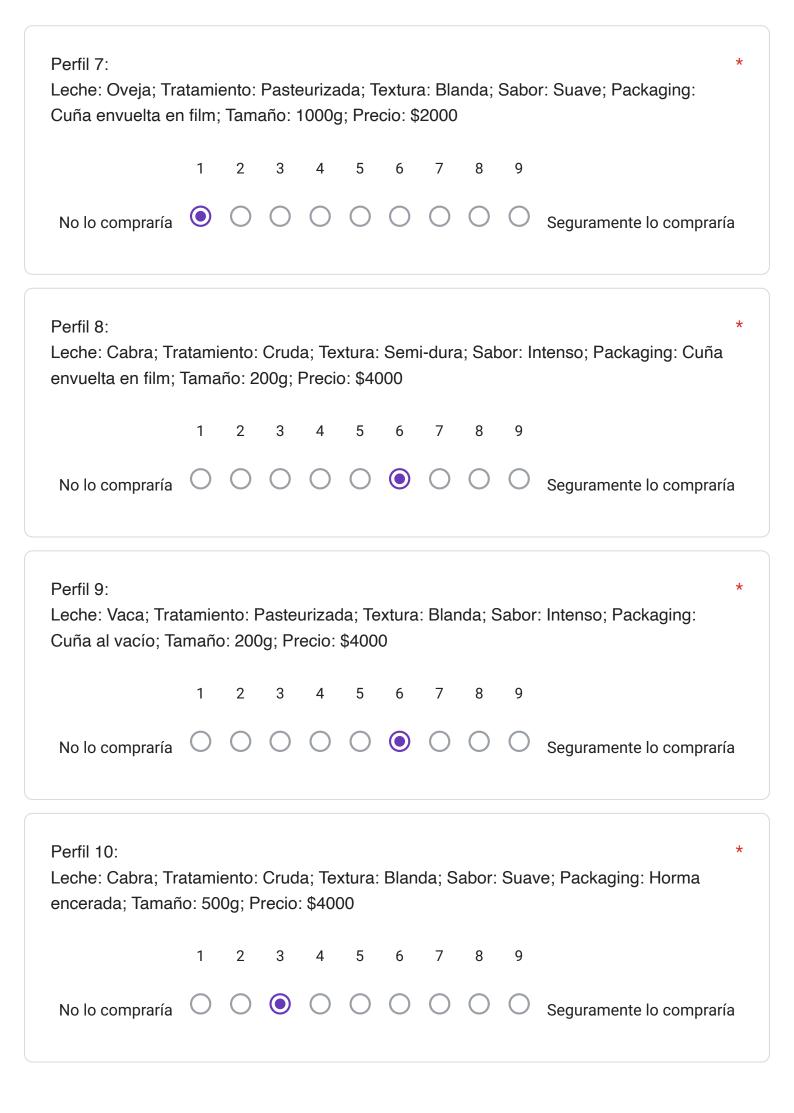
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

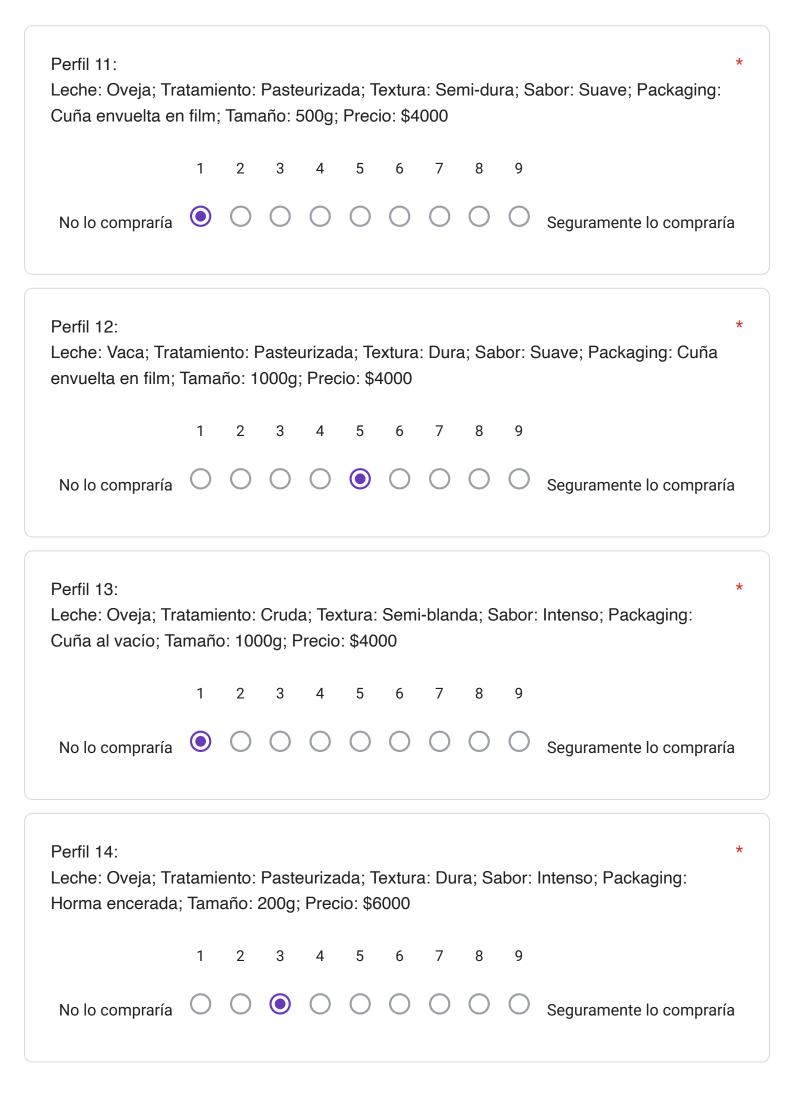
1 2 3 4 5 6 7 8 9

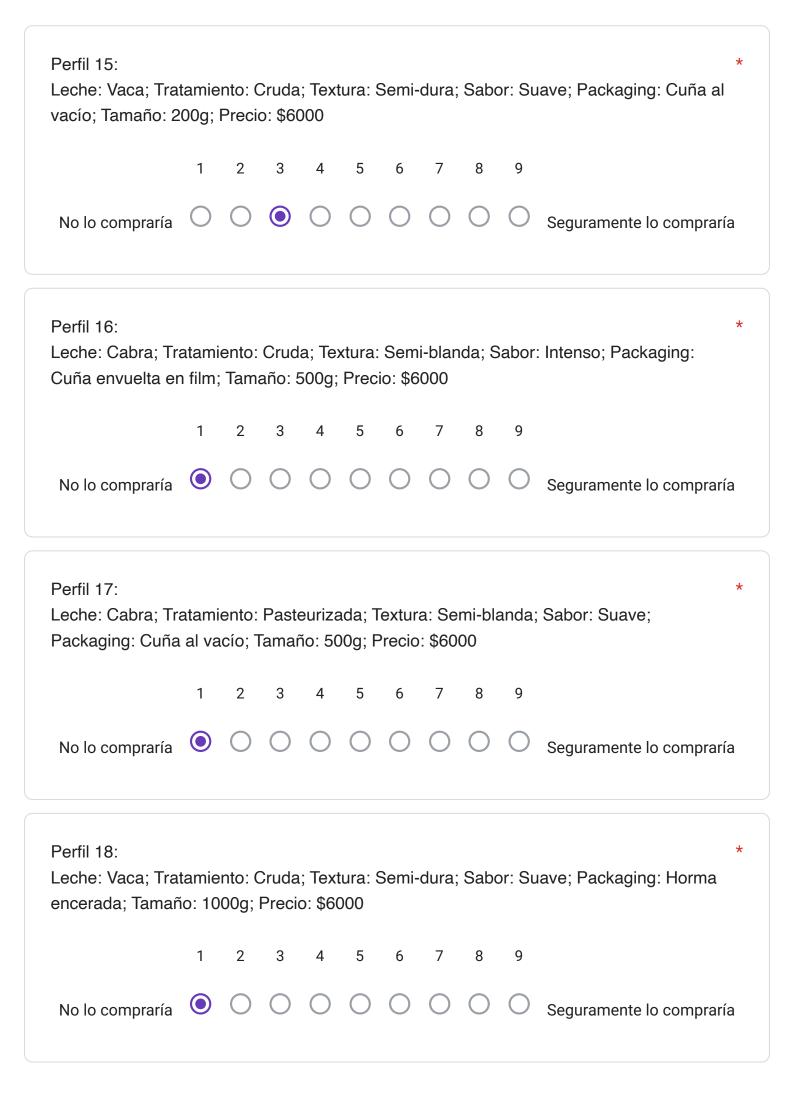
No lo compraría

O O O O O O Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

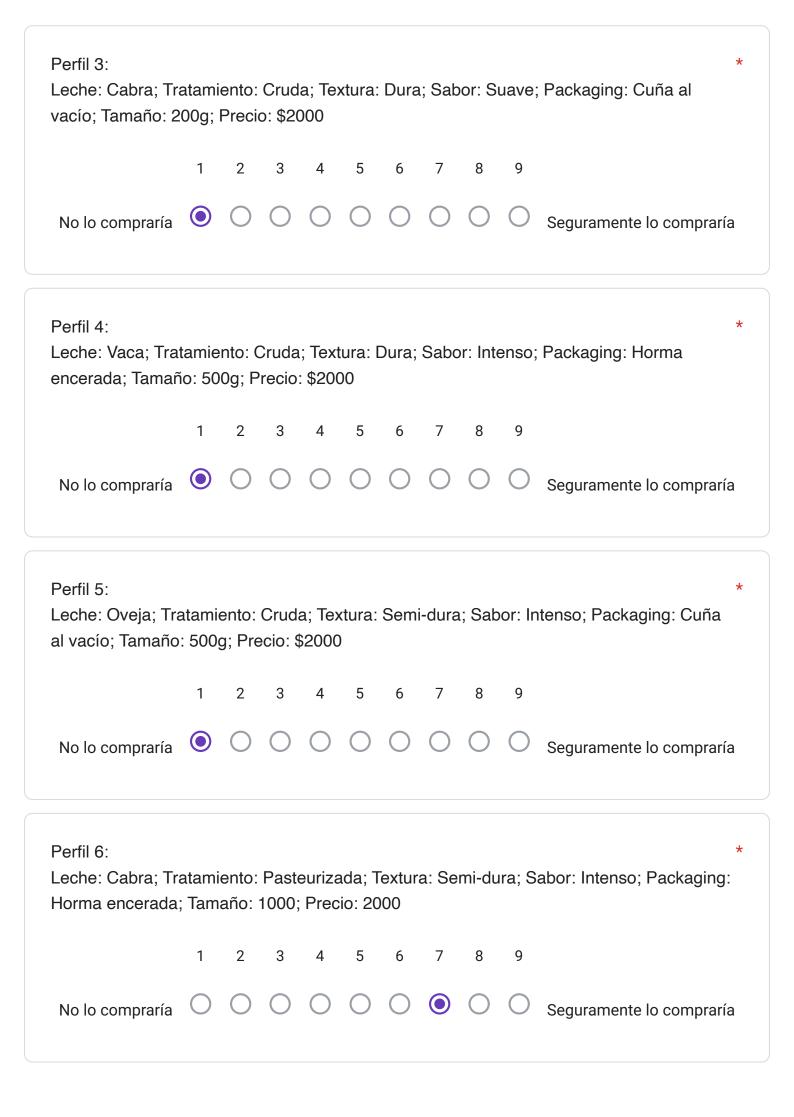


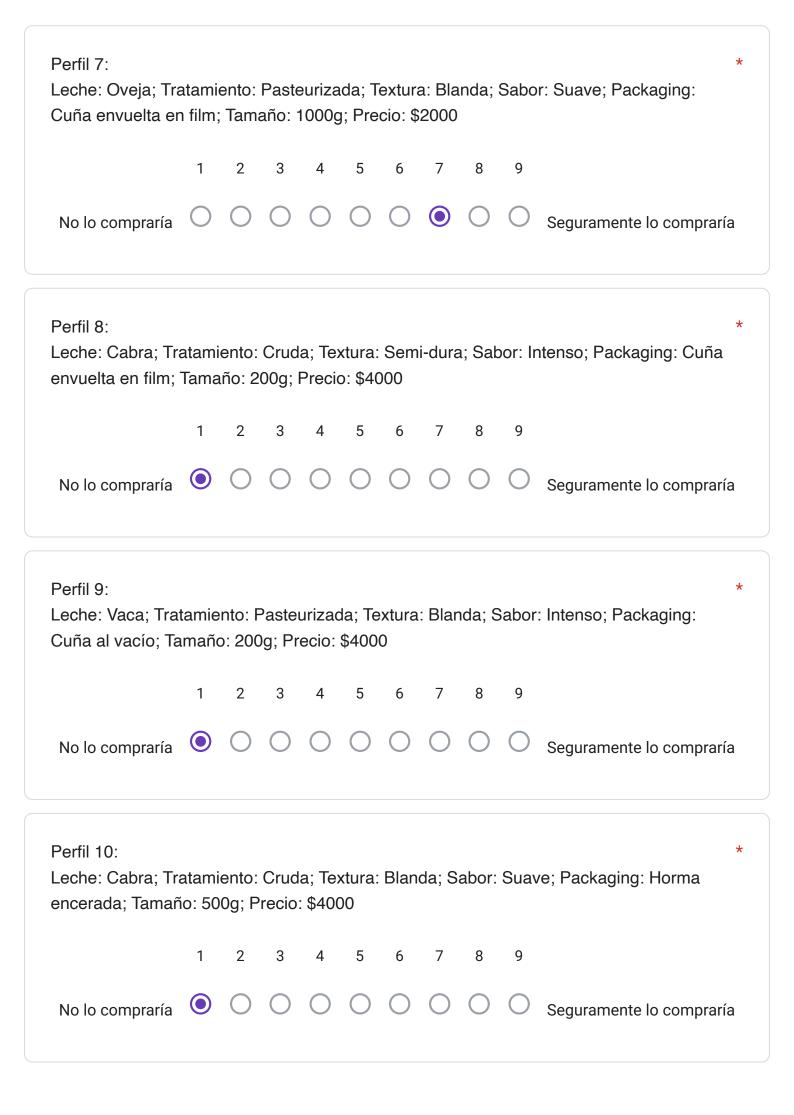
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

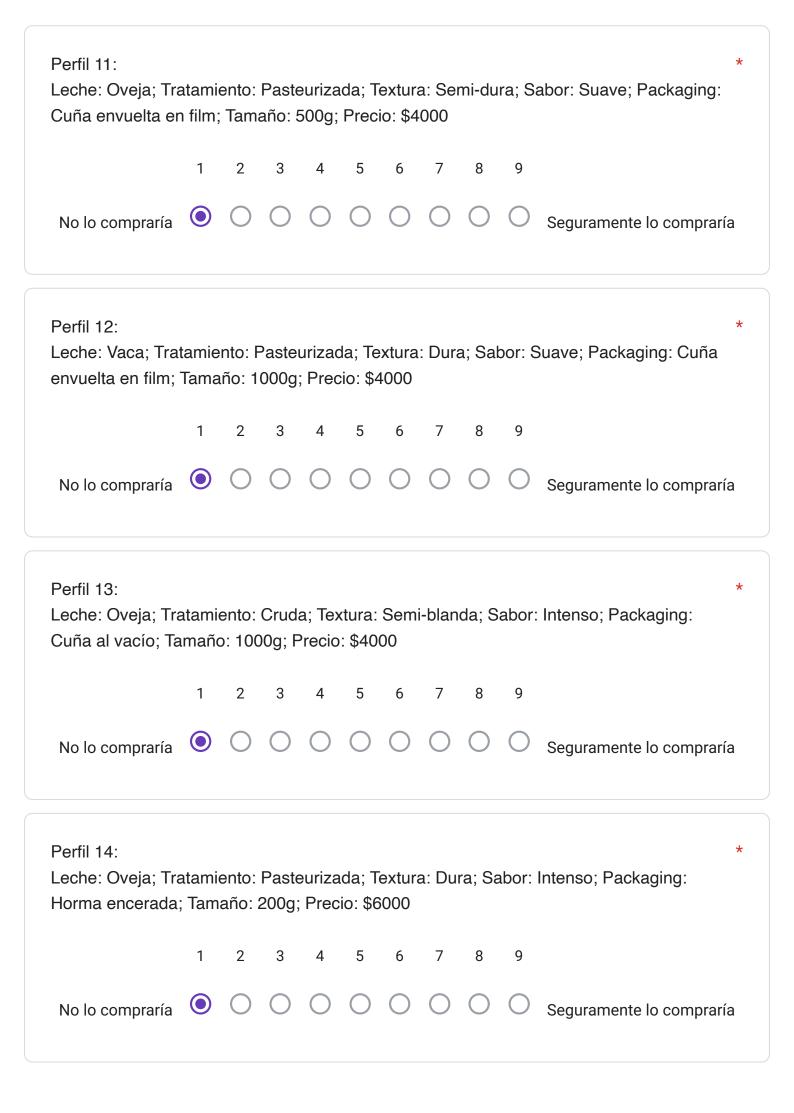
1 2 3 4 5 6 7 8 9

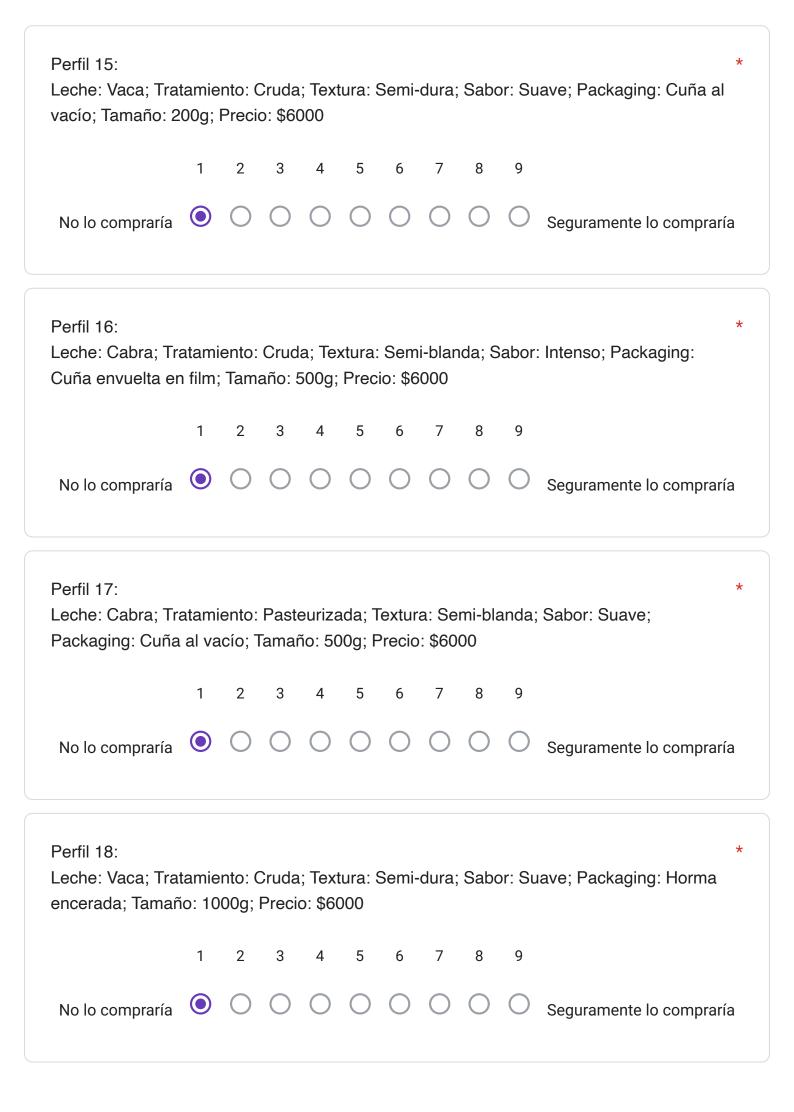
No lo compraría

No lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	•	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

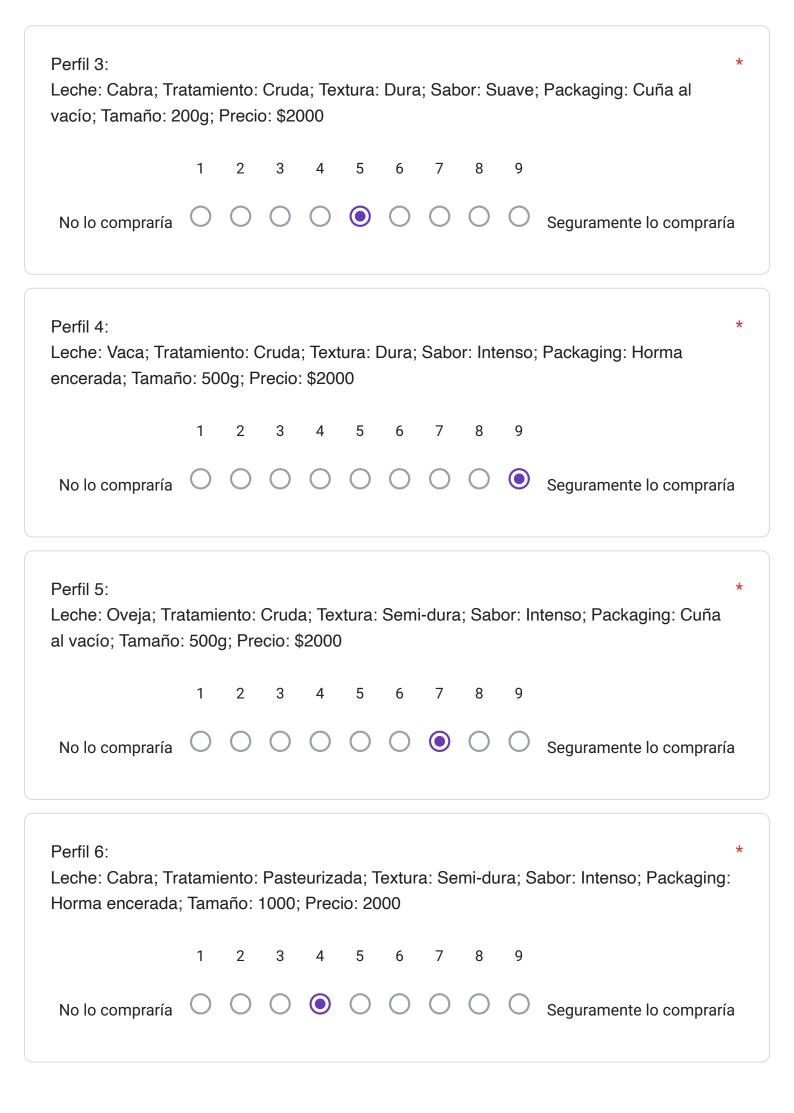


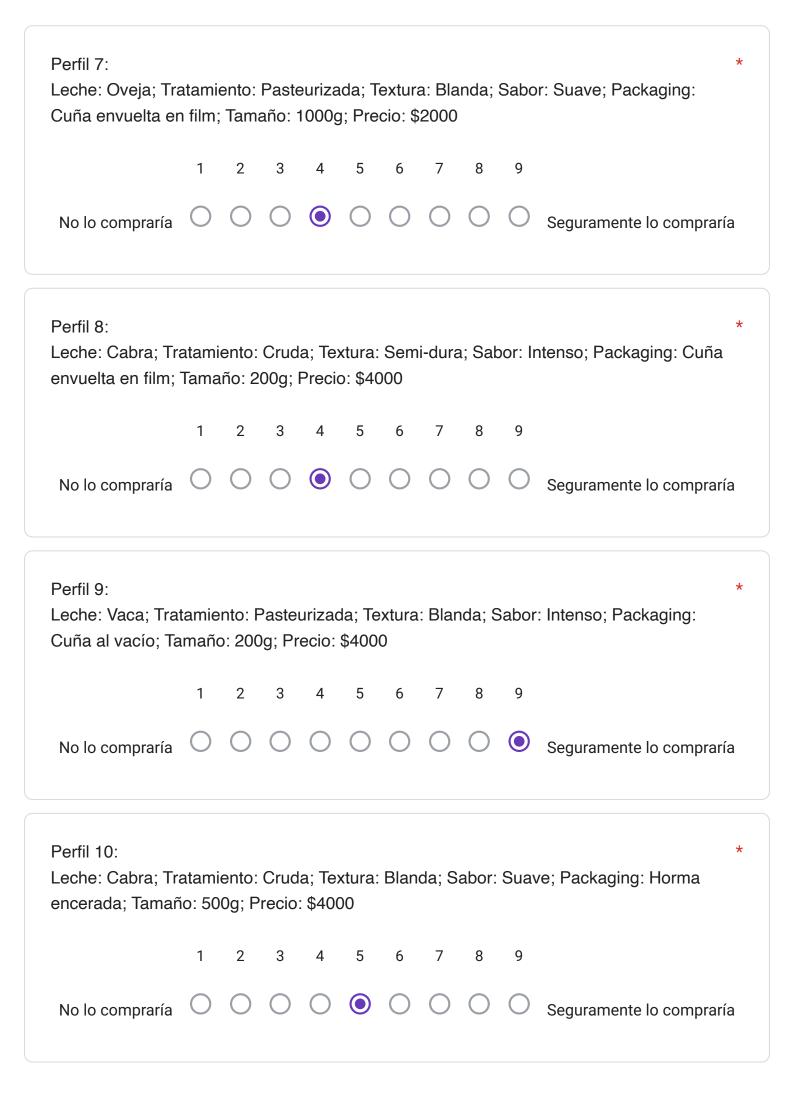
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging:
Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

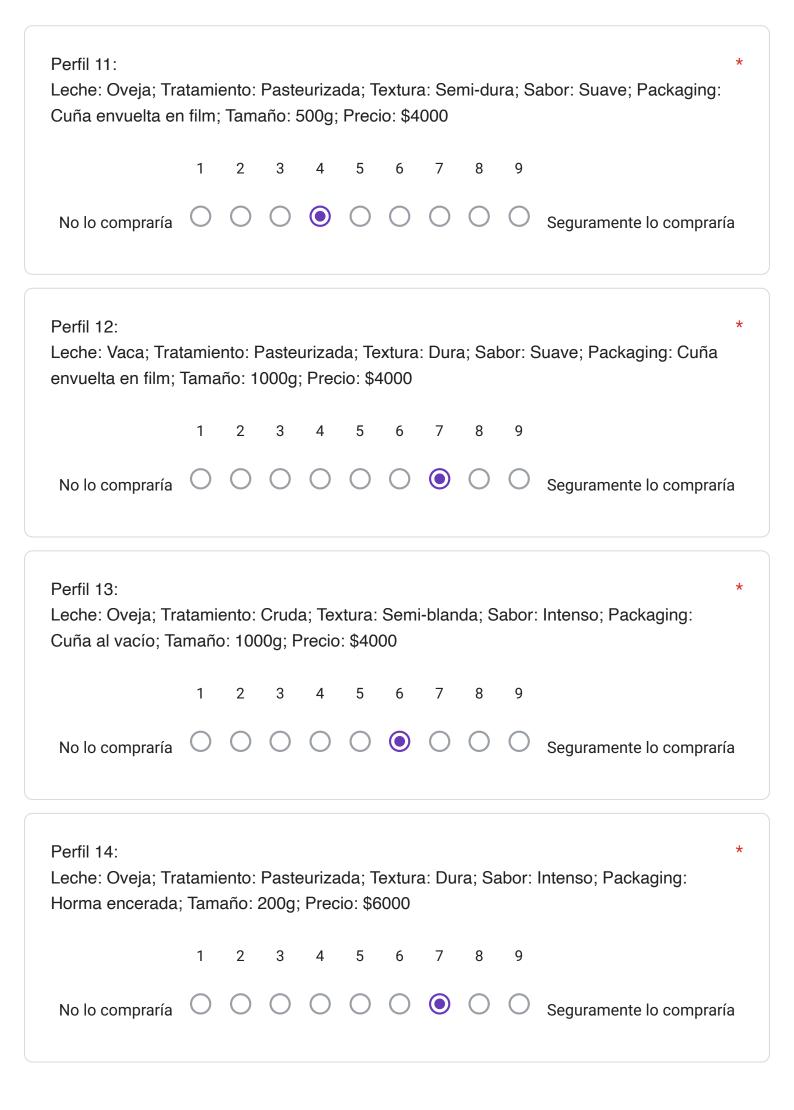
1 2 3 4 5 6 7 8 9

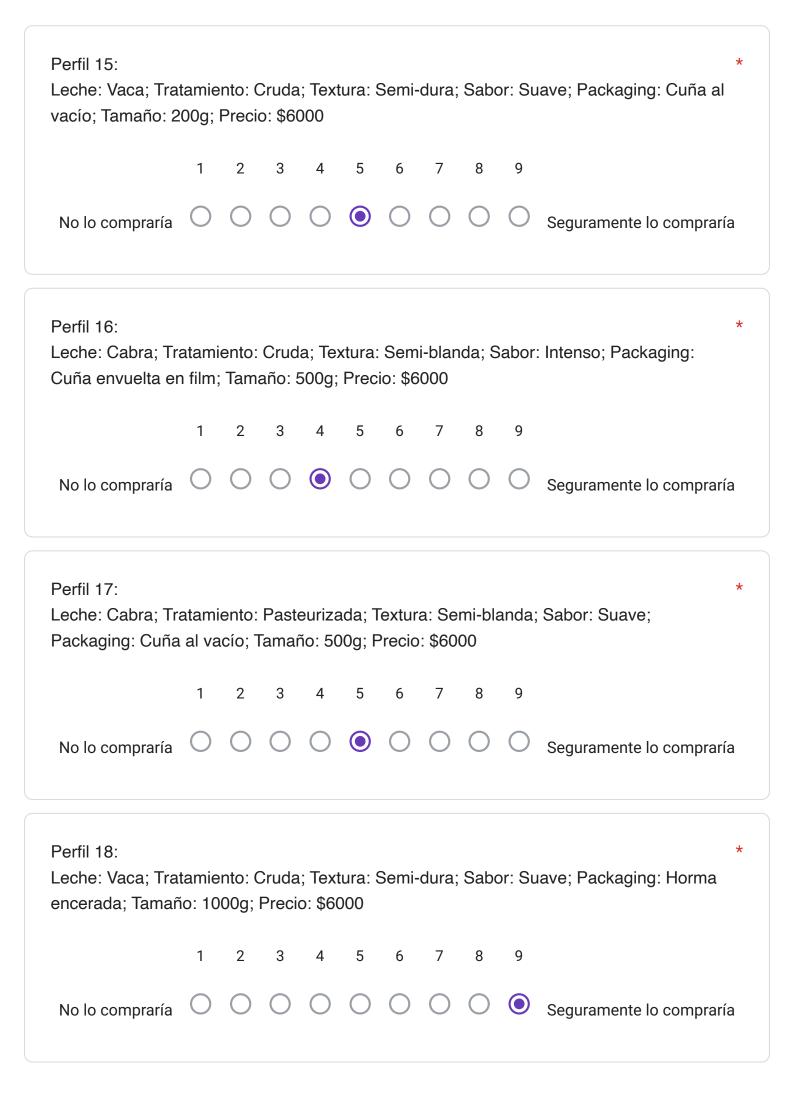
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	0	0	•	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

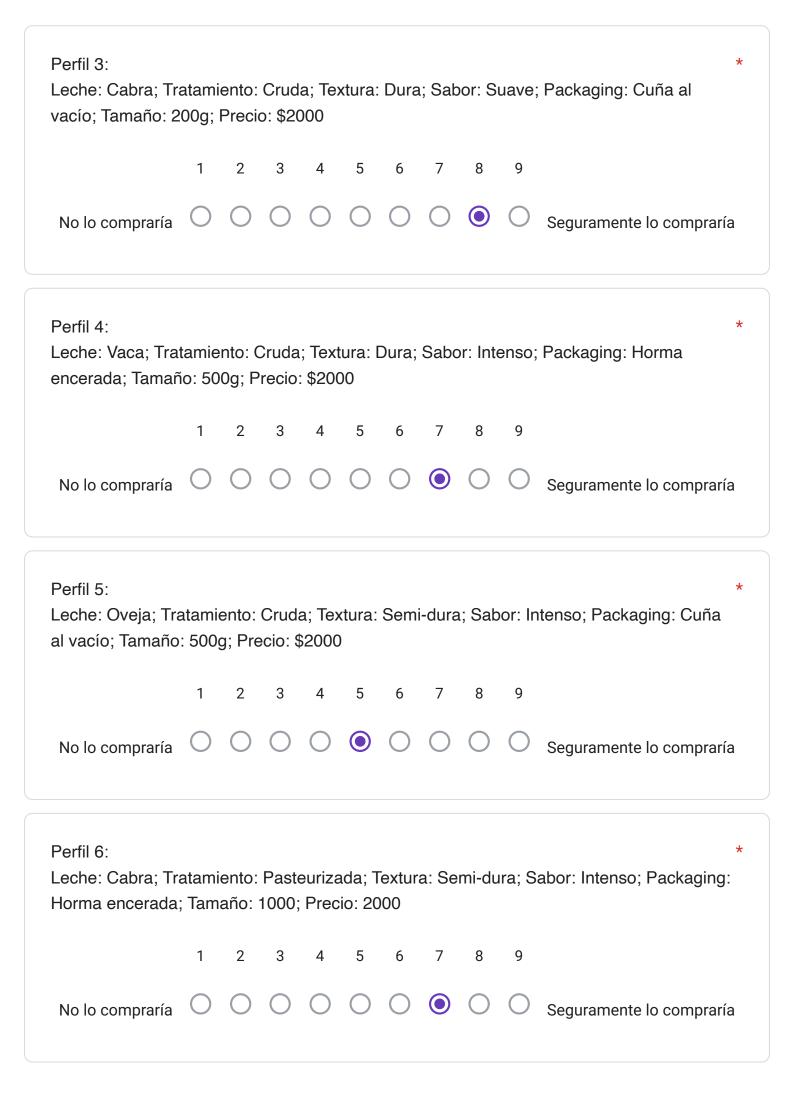


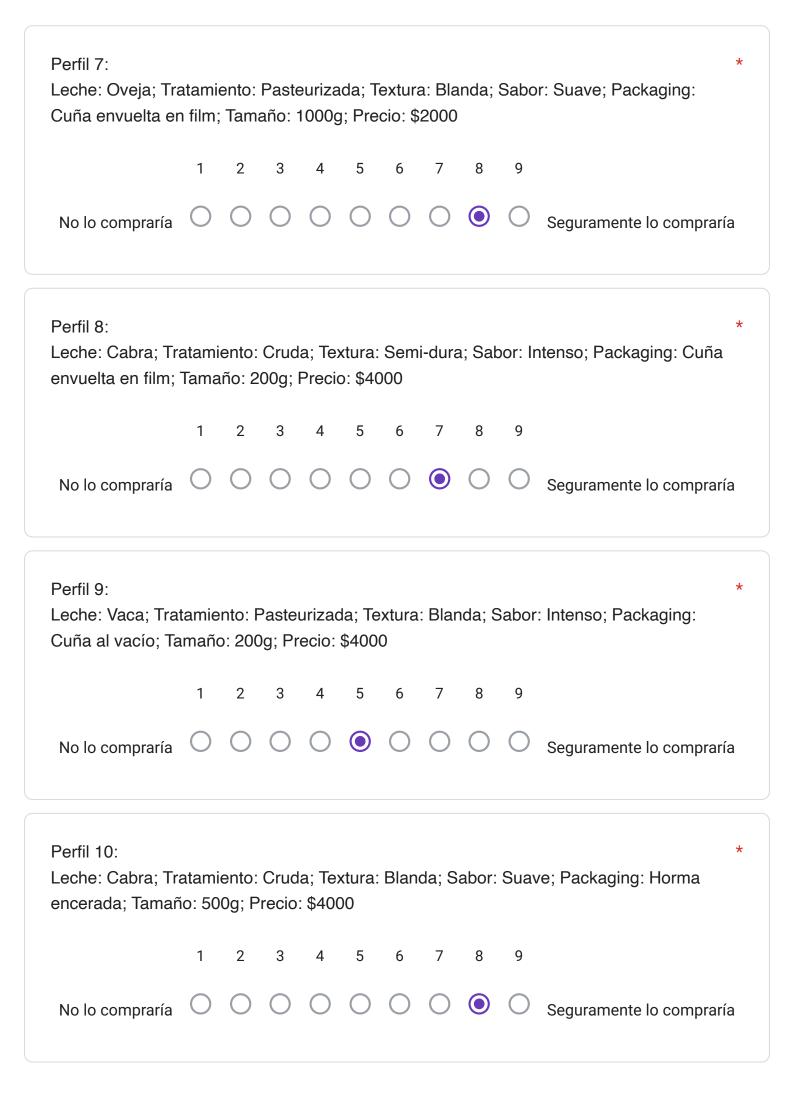
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

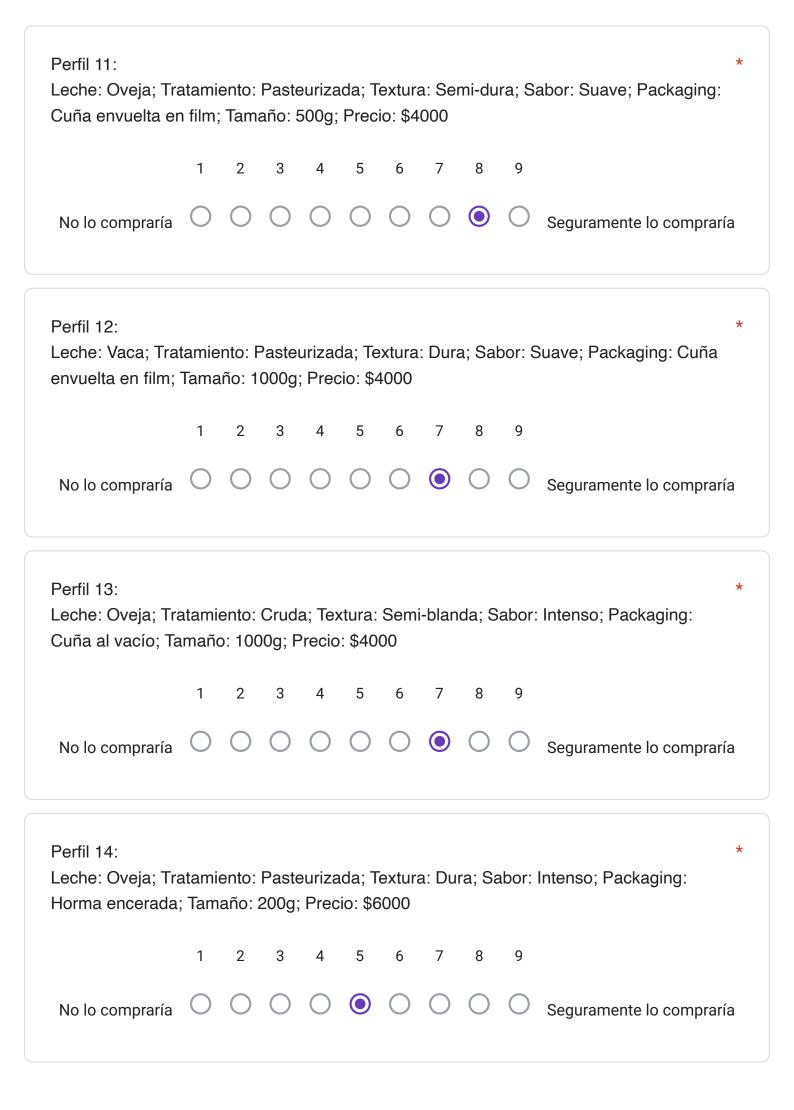
1 2 3 4 5 6 7 8 9

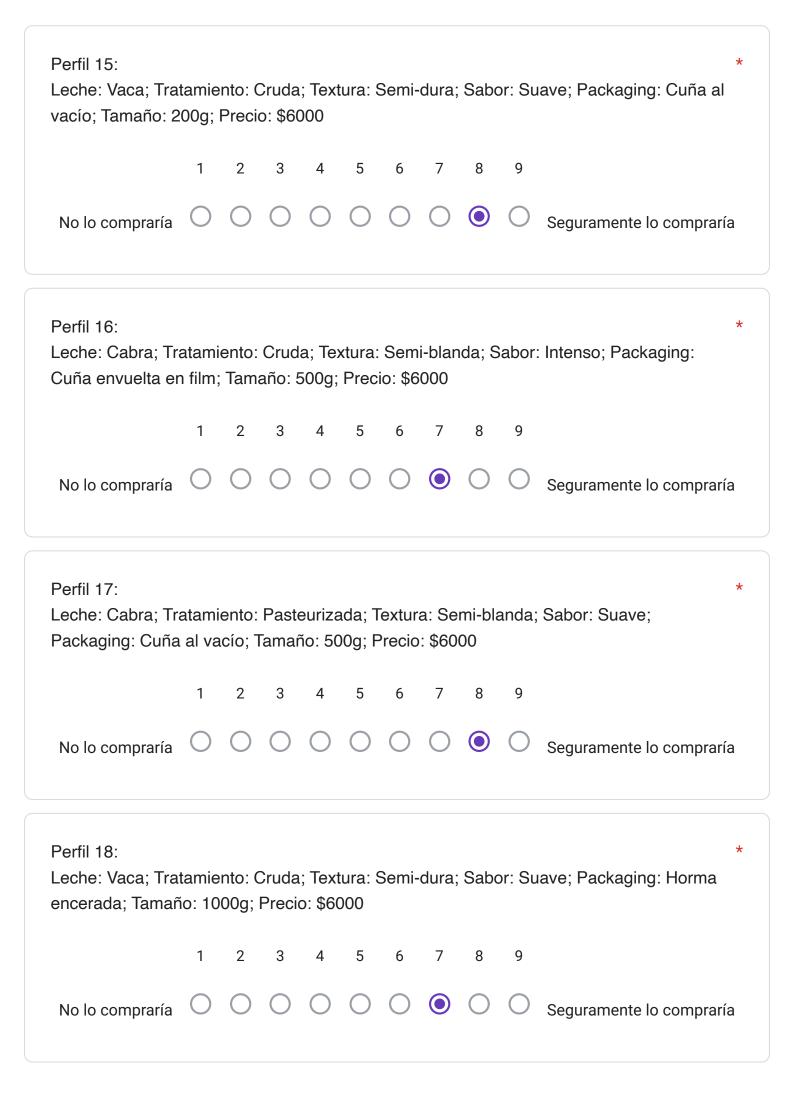
No lo compraría

O O O O O O O O O Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	0	0	0	0	•	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

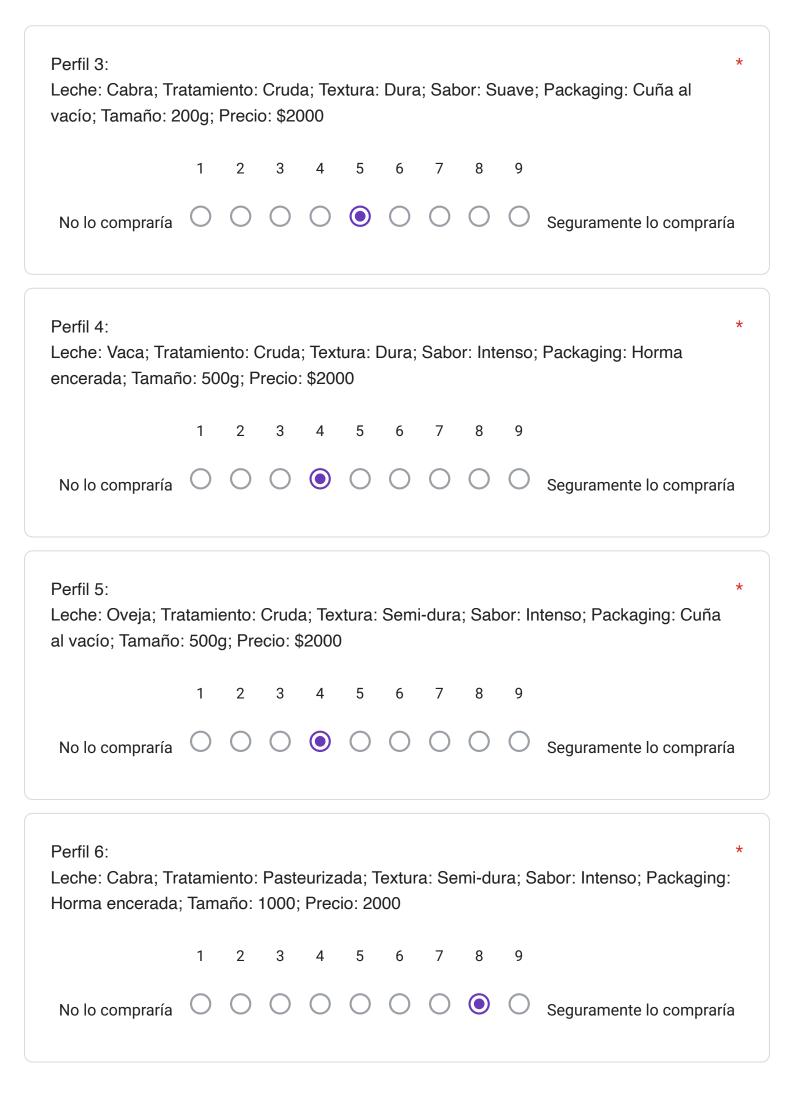


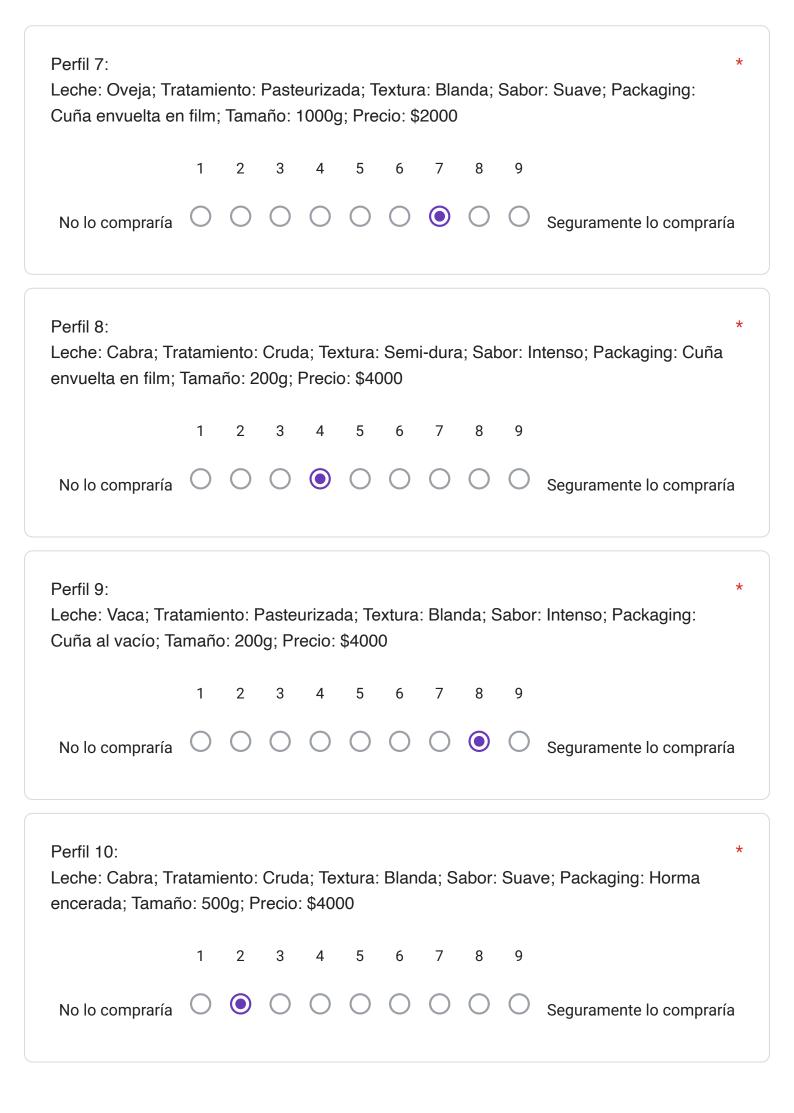
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

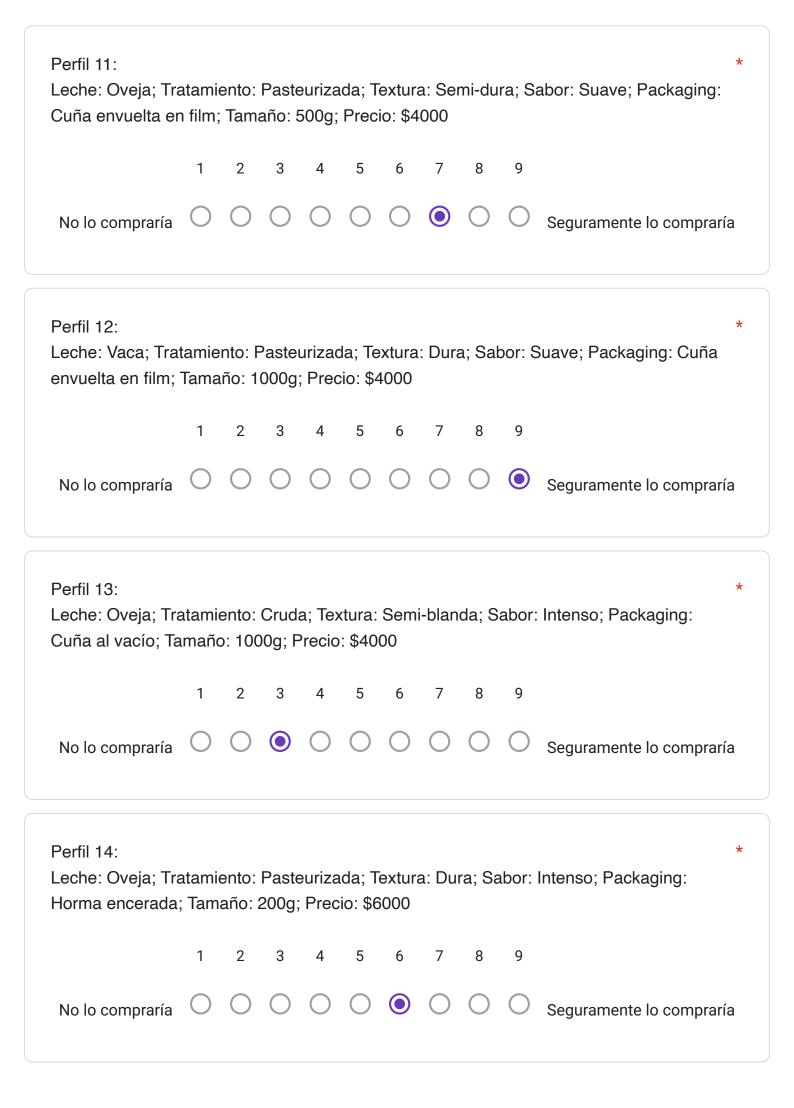
1 2 3 4 5 6 7 8 9

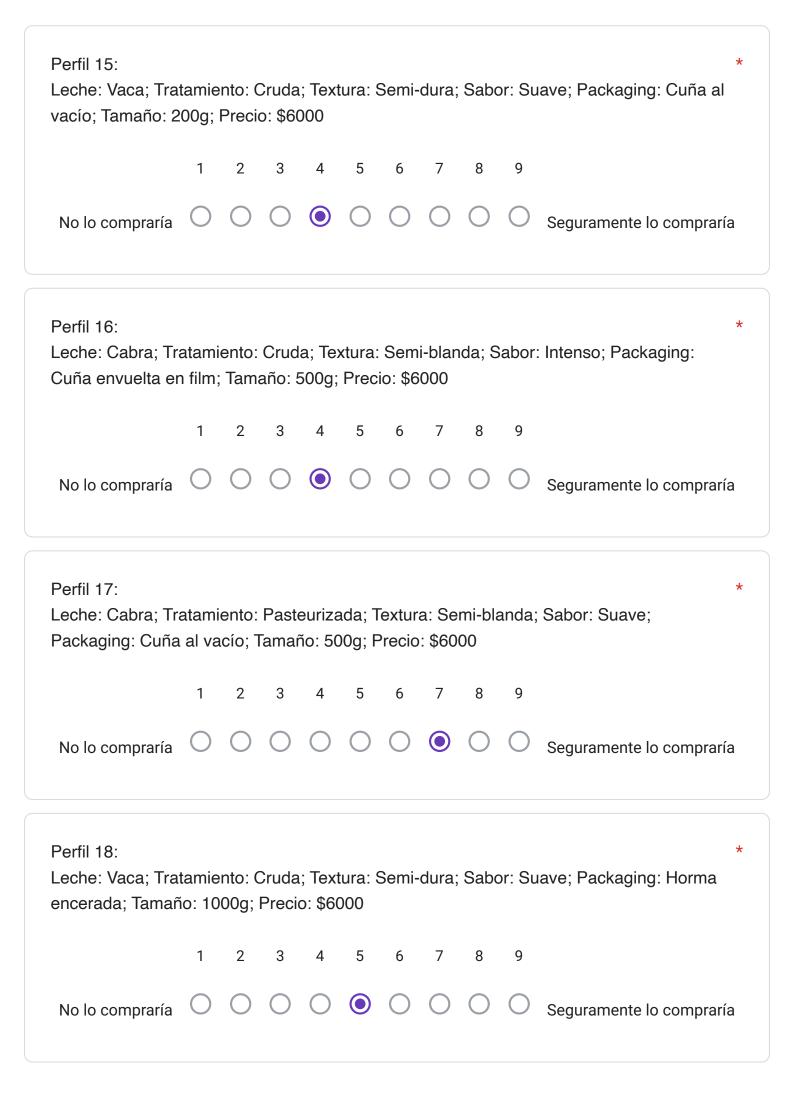
No lo compraría

O O O O O O Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	•	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

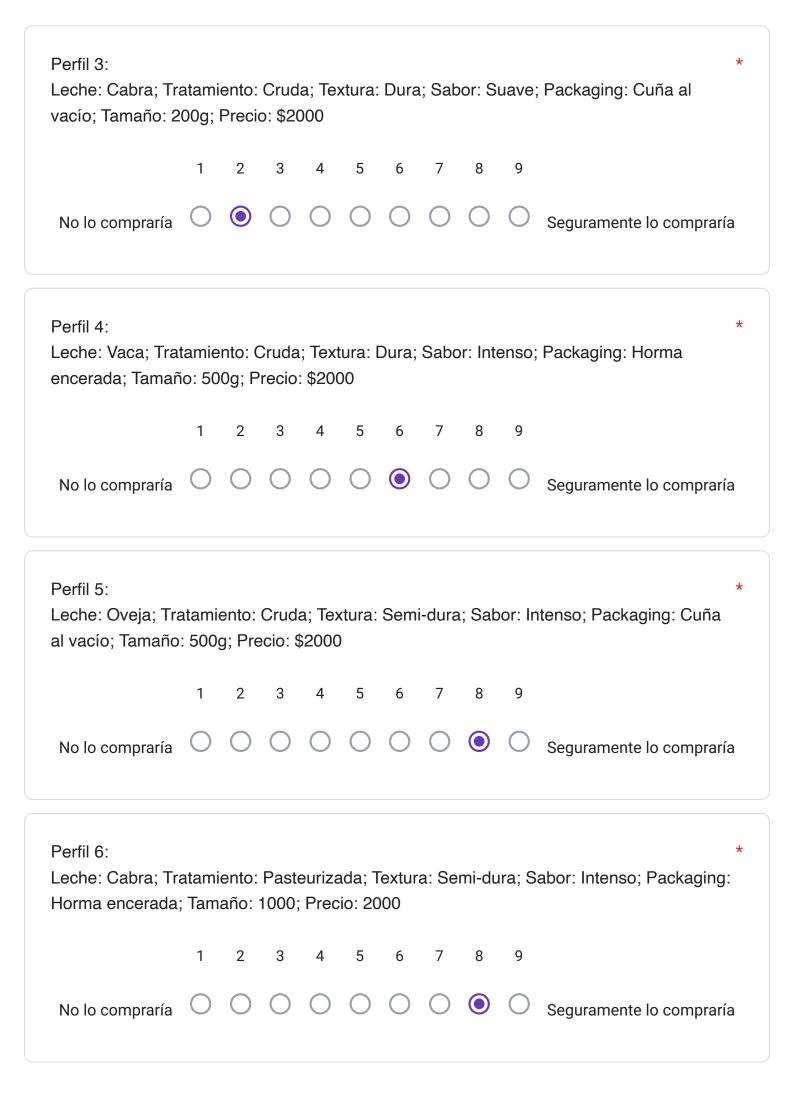


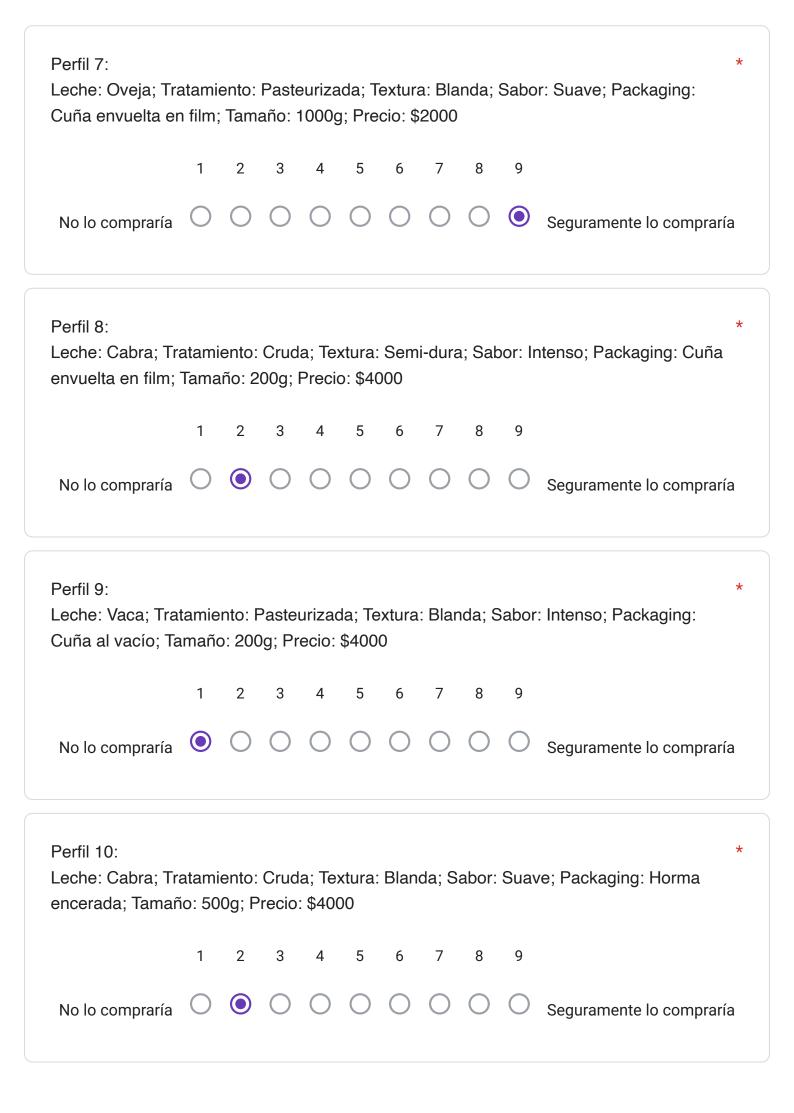
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

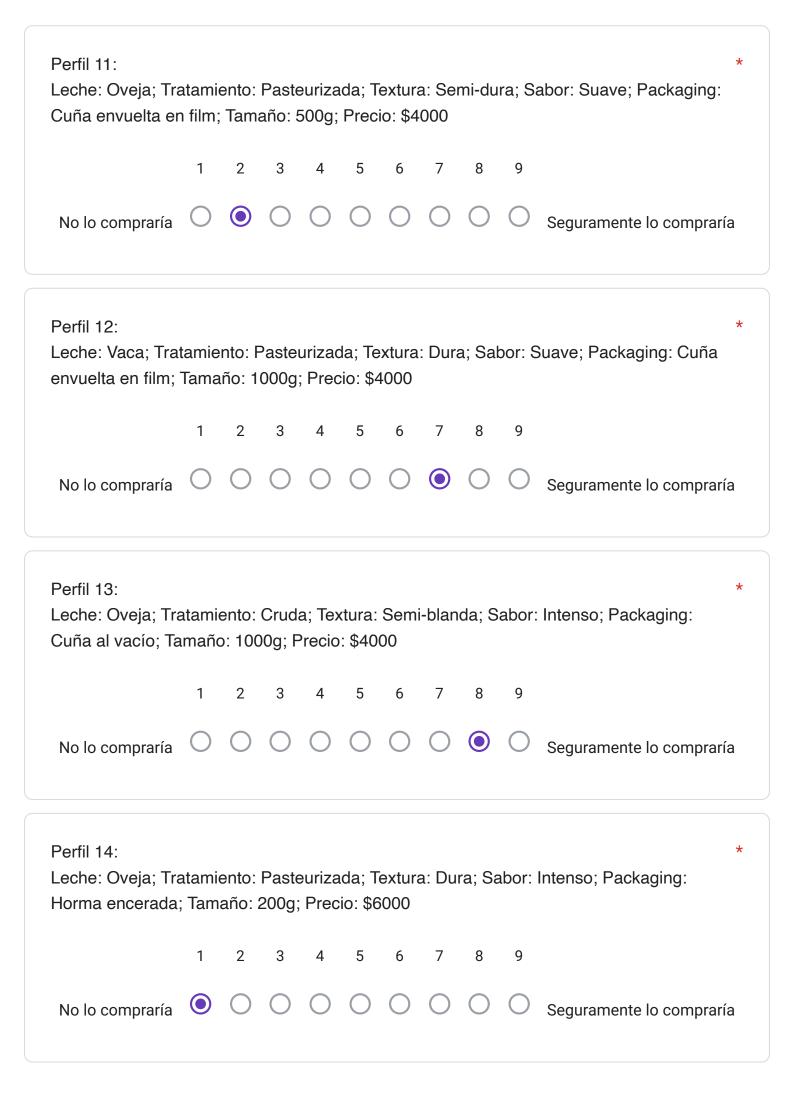
1 2 3 4 5 6 7 8 9

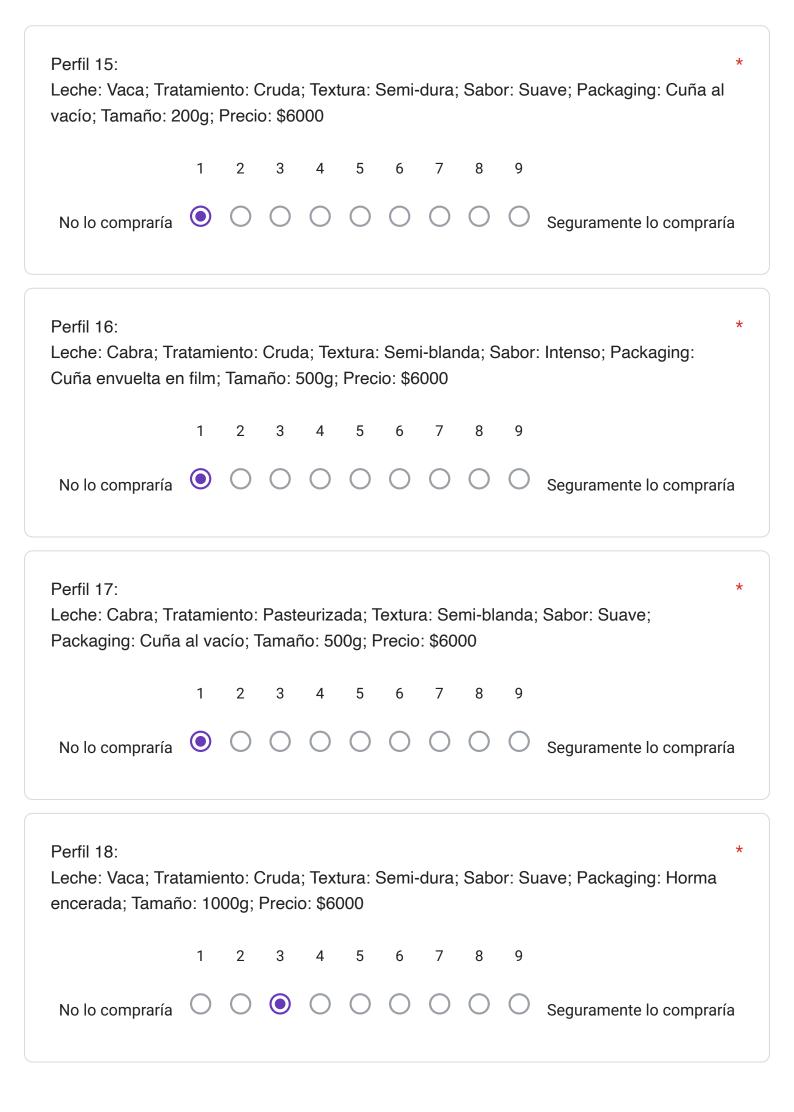
No lo compraría

O O O O O O Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	0	0	0	0	•	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

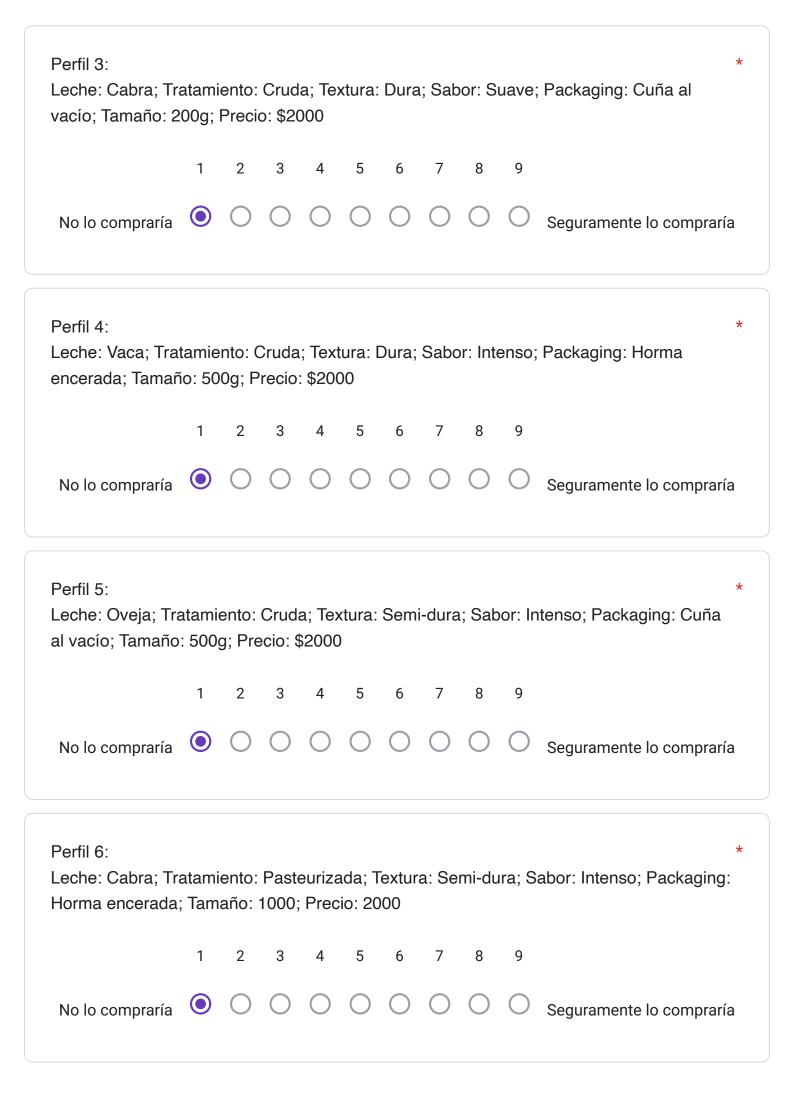


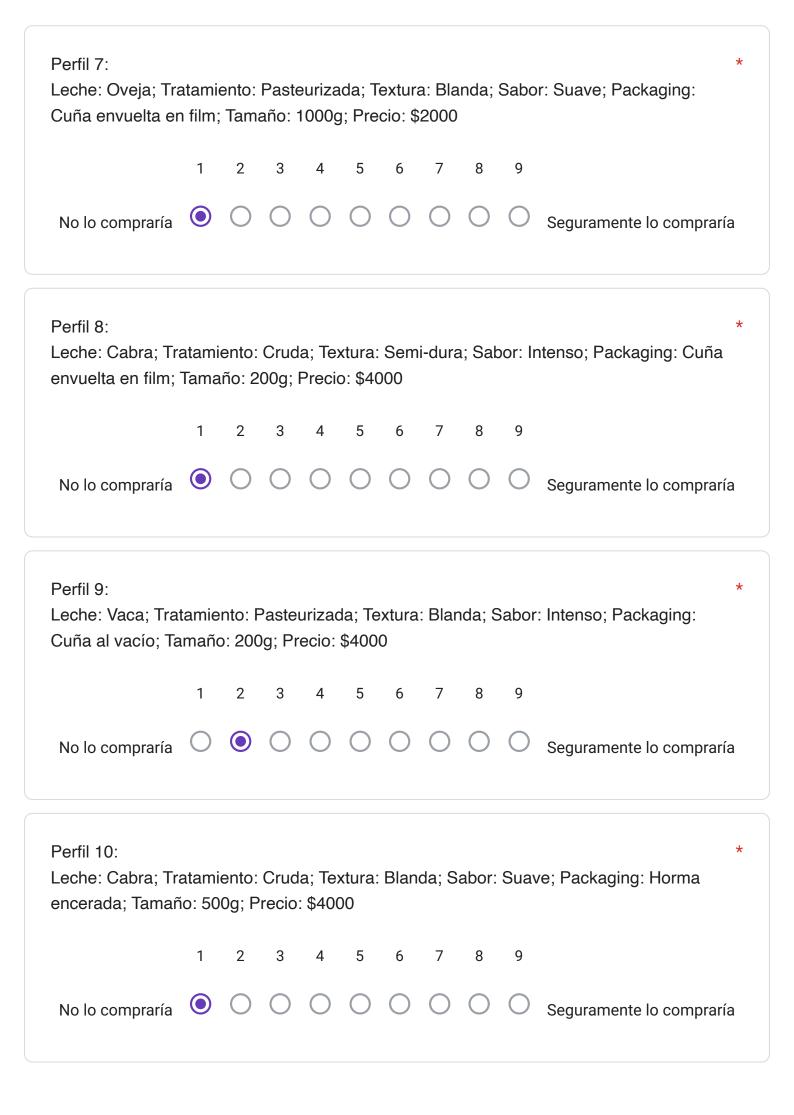
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

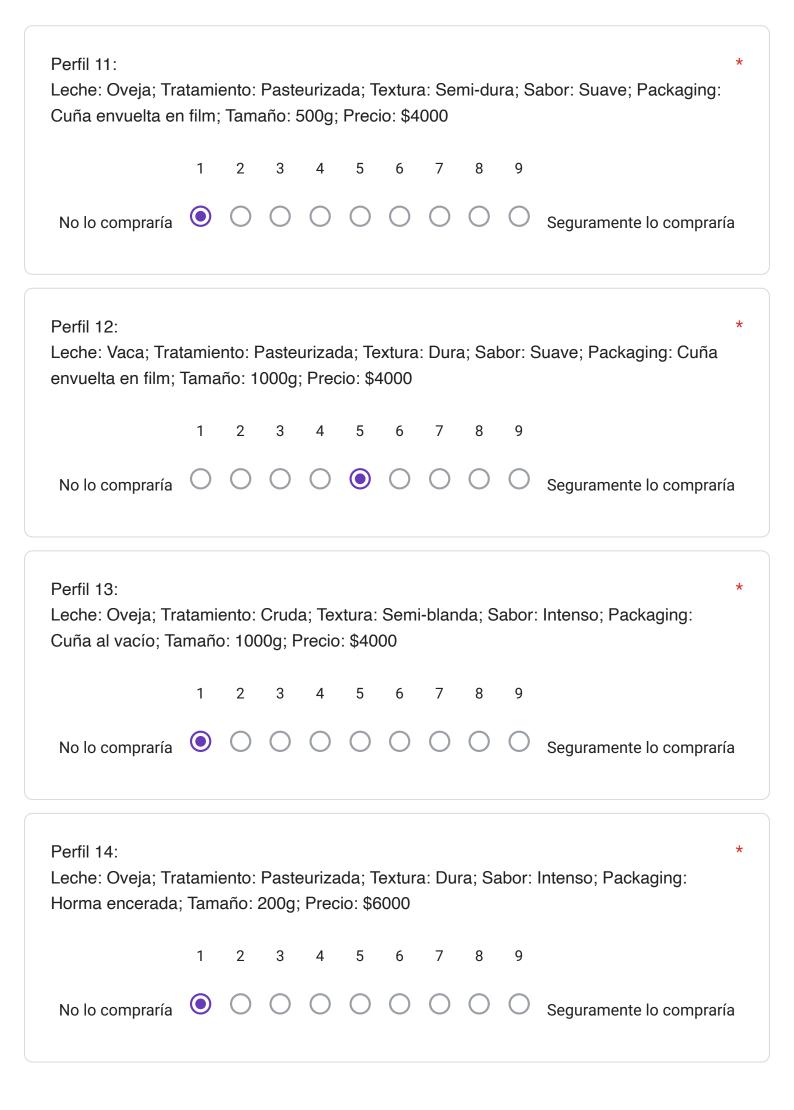
1 2 3 4 5 6 7 8 9

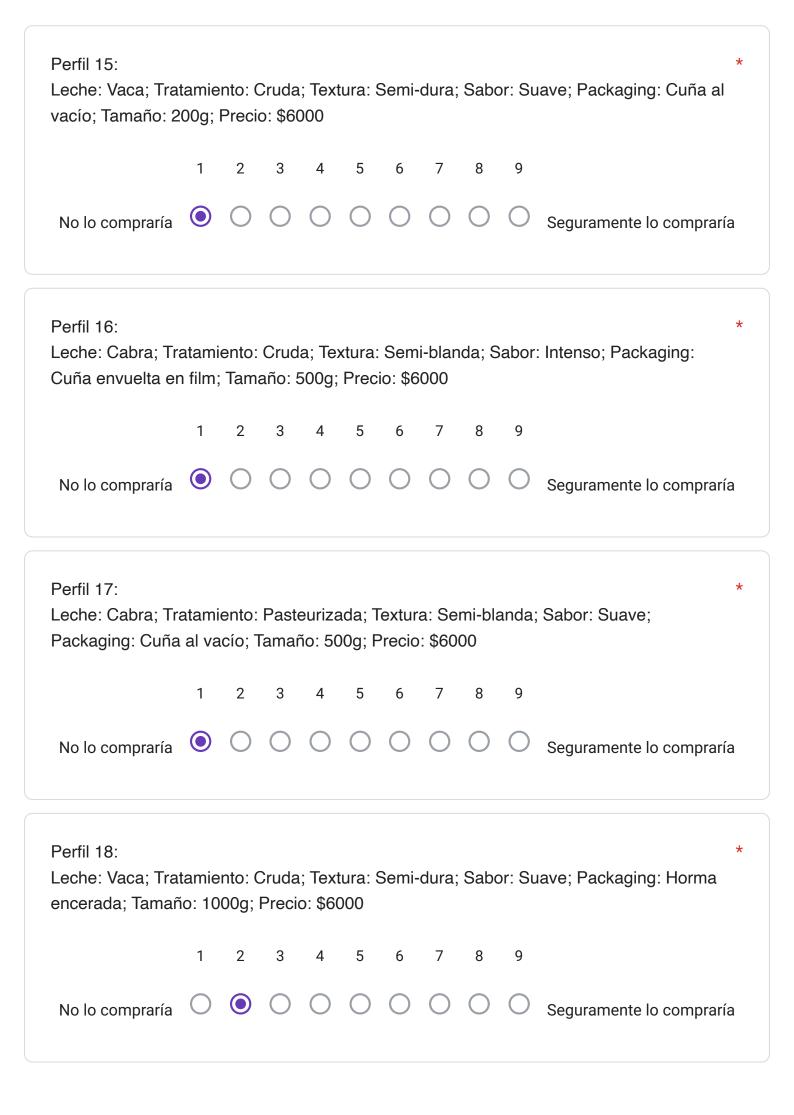
No lo compraría

No lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

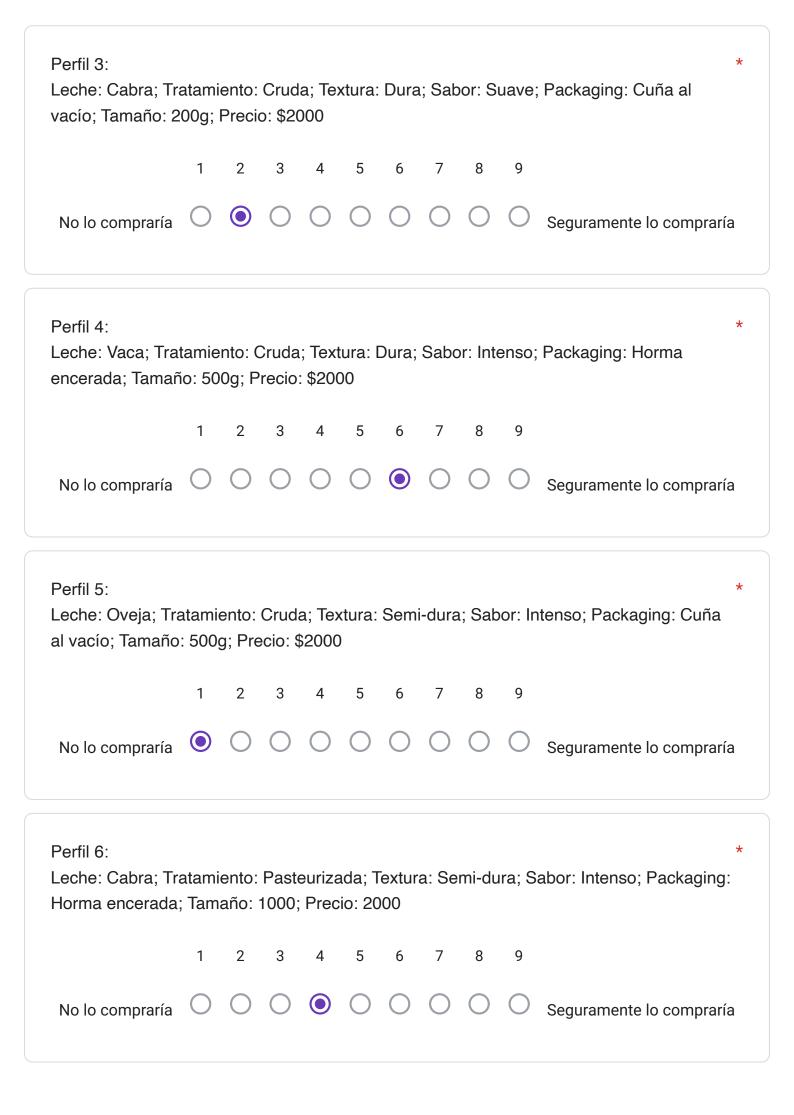


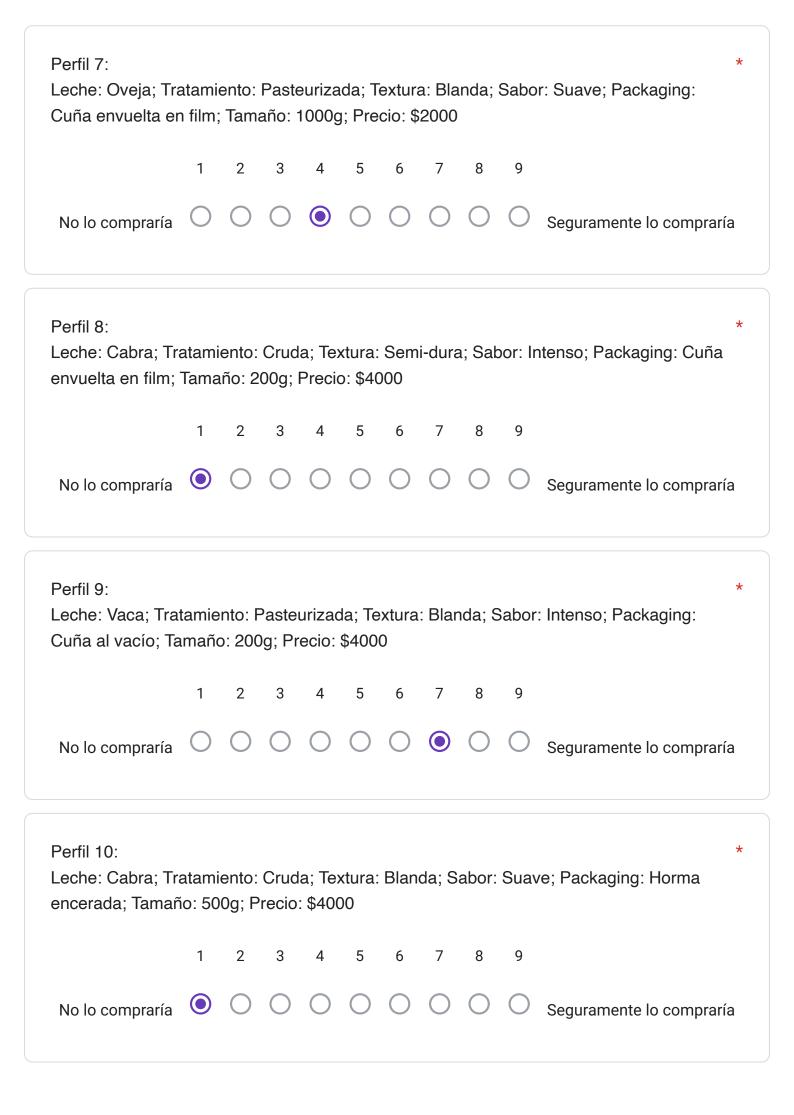
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

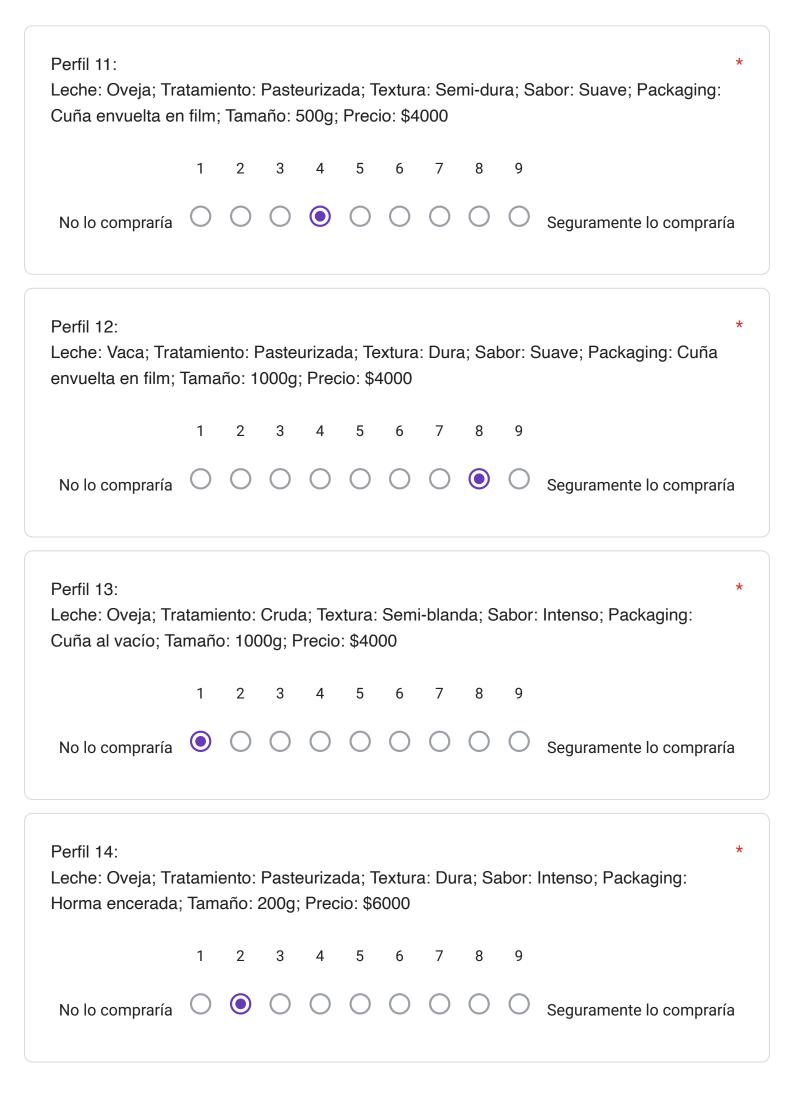
1 2 3 4 5 6 7 8 9

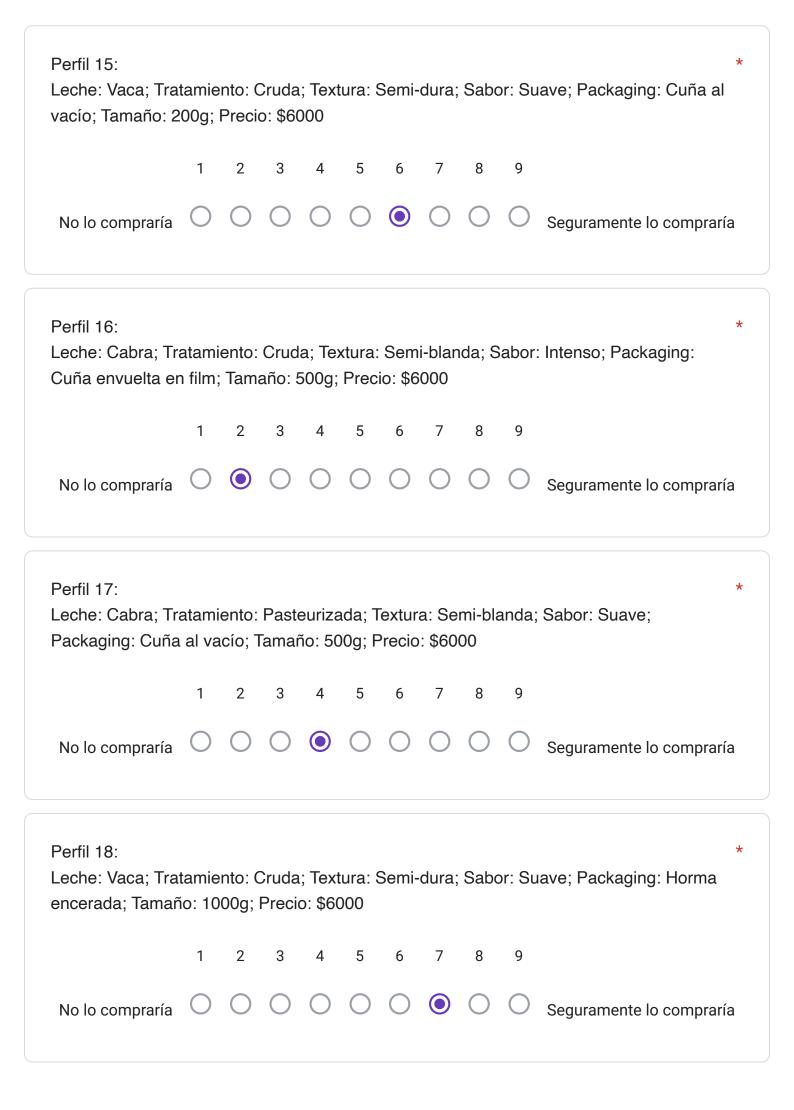
No lo compraría

O O O O O O O Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)



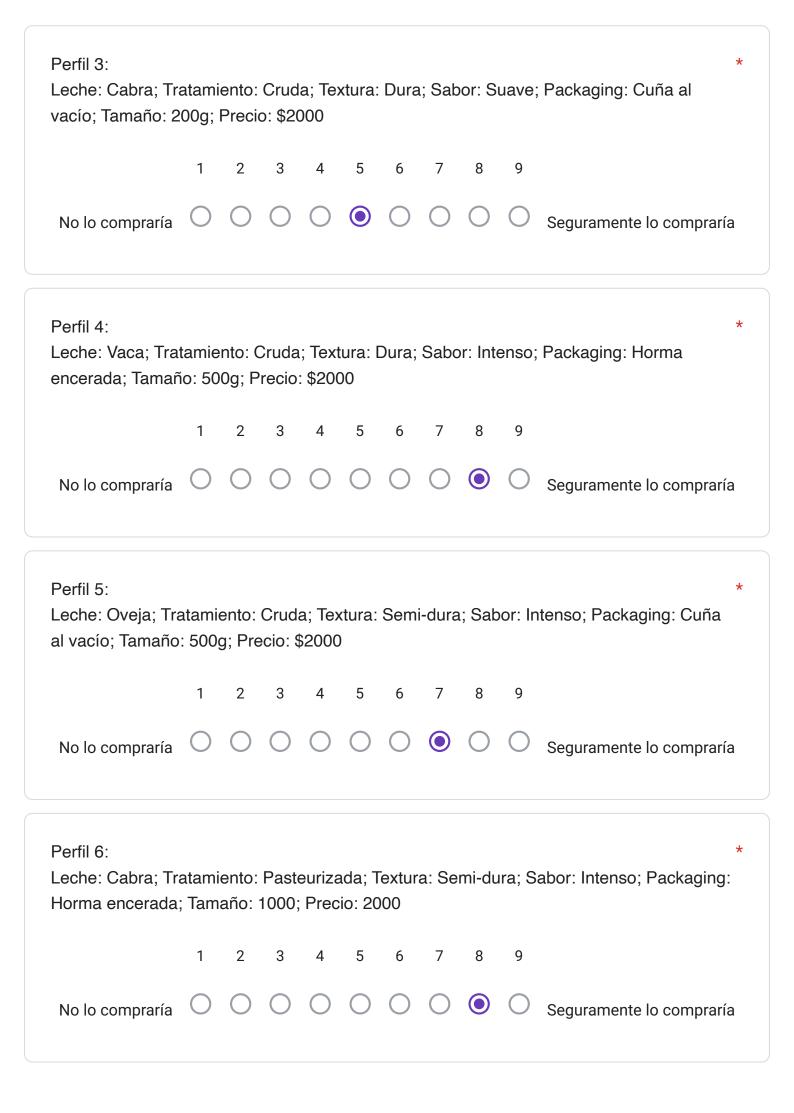
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

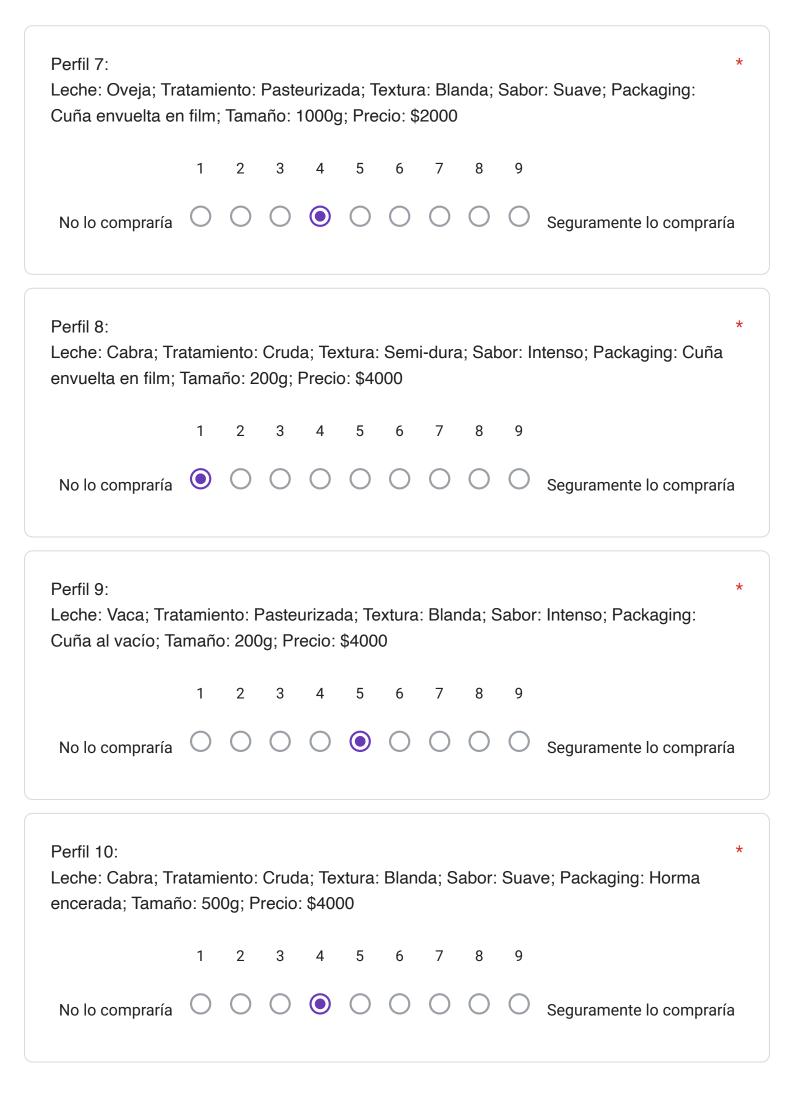
1 2 3 4 5 6 7 8 9

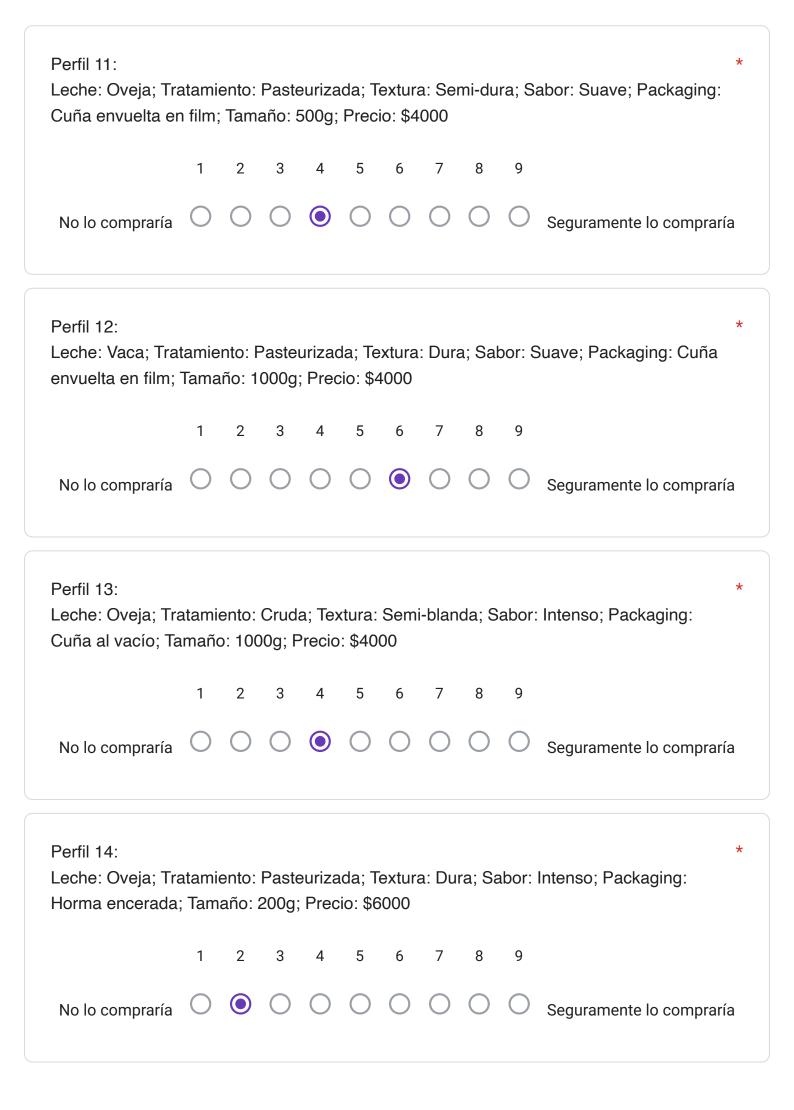
No lo compraría

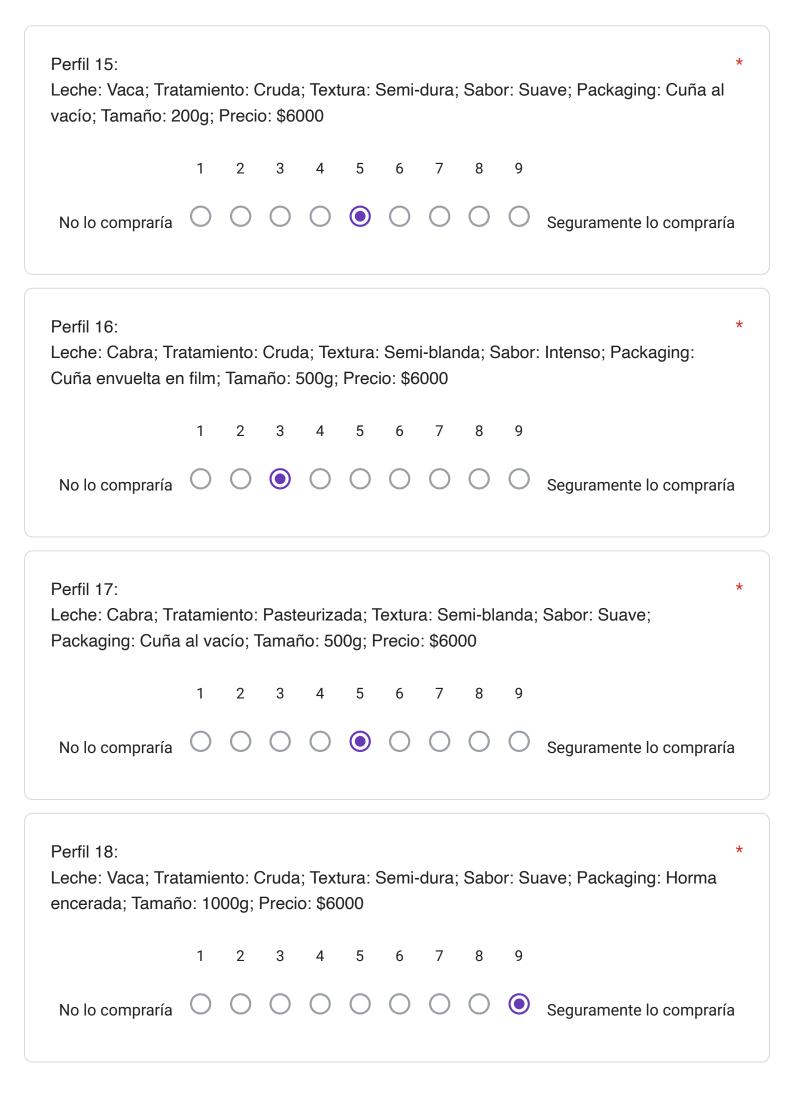
Seguramente lo compraría











Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	0	0	•	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

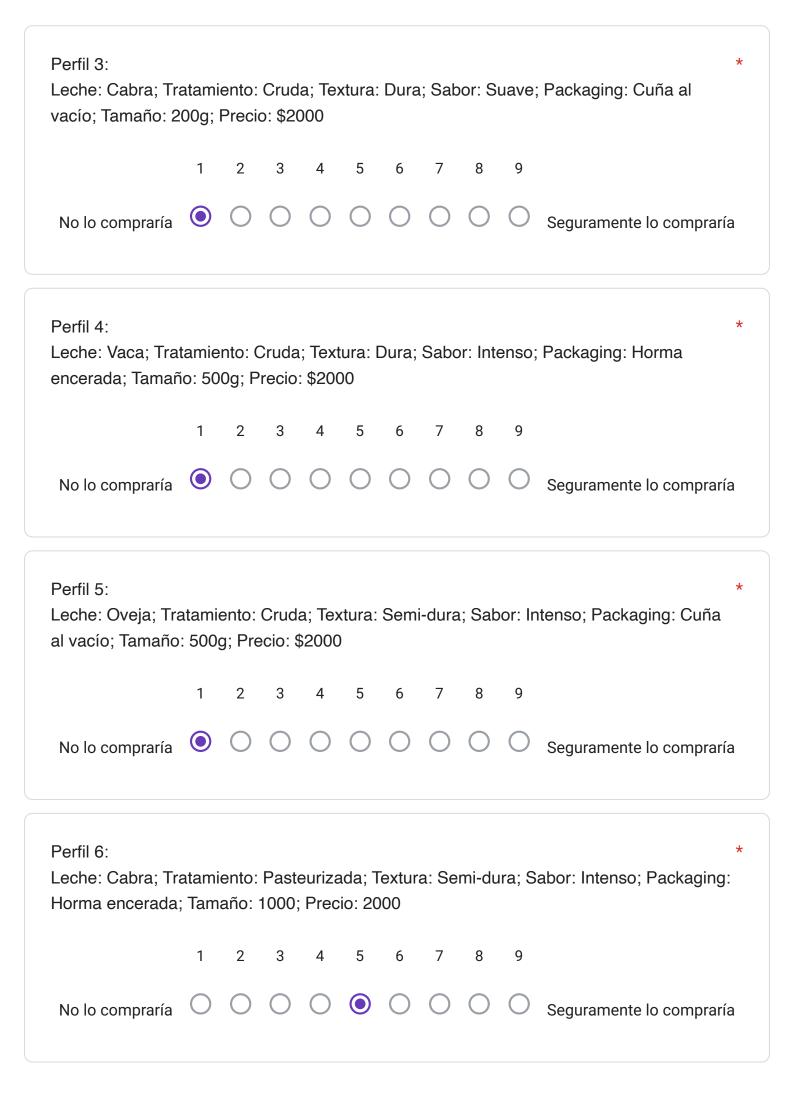


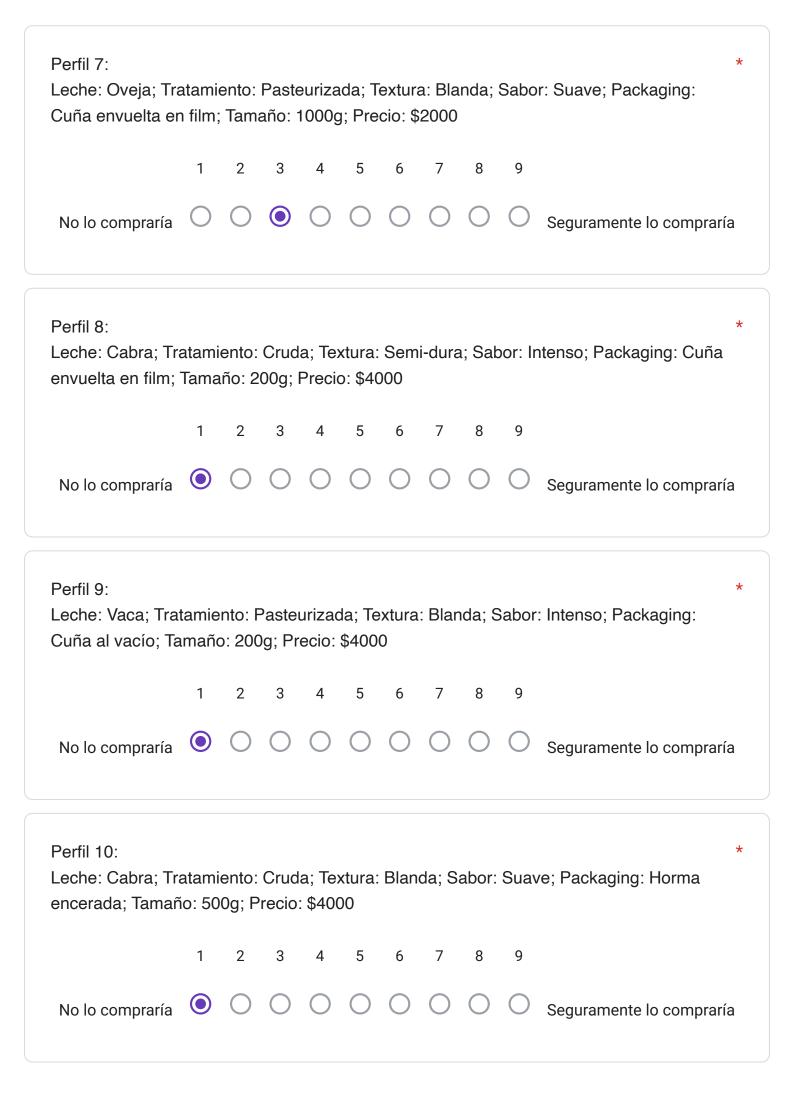
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

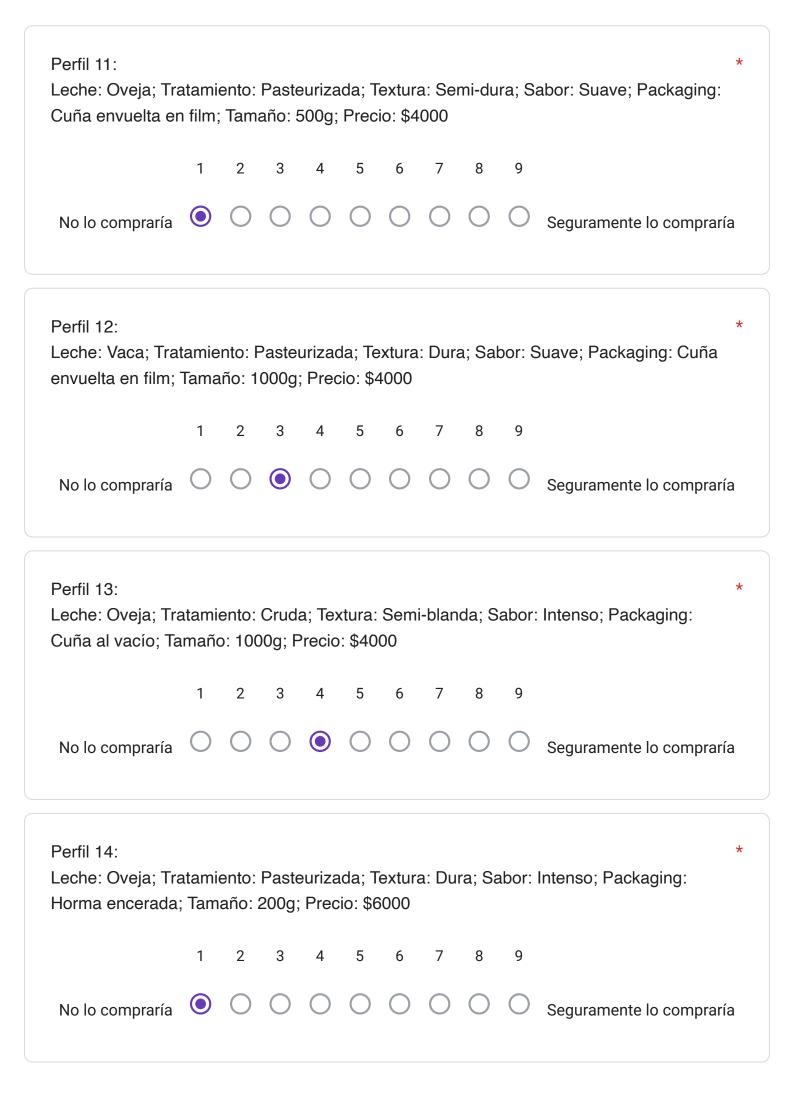
1 2 3 4 5 6 7 8 9

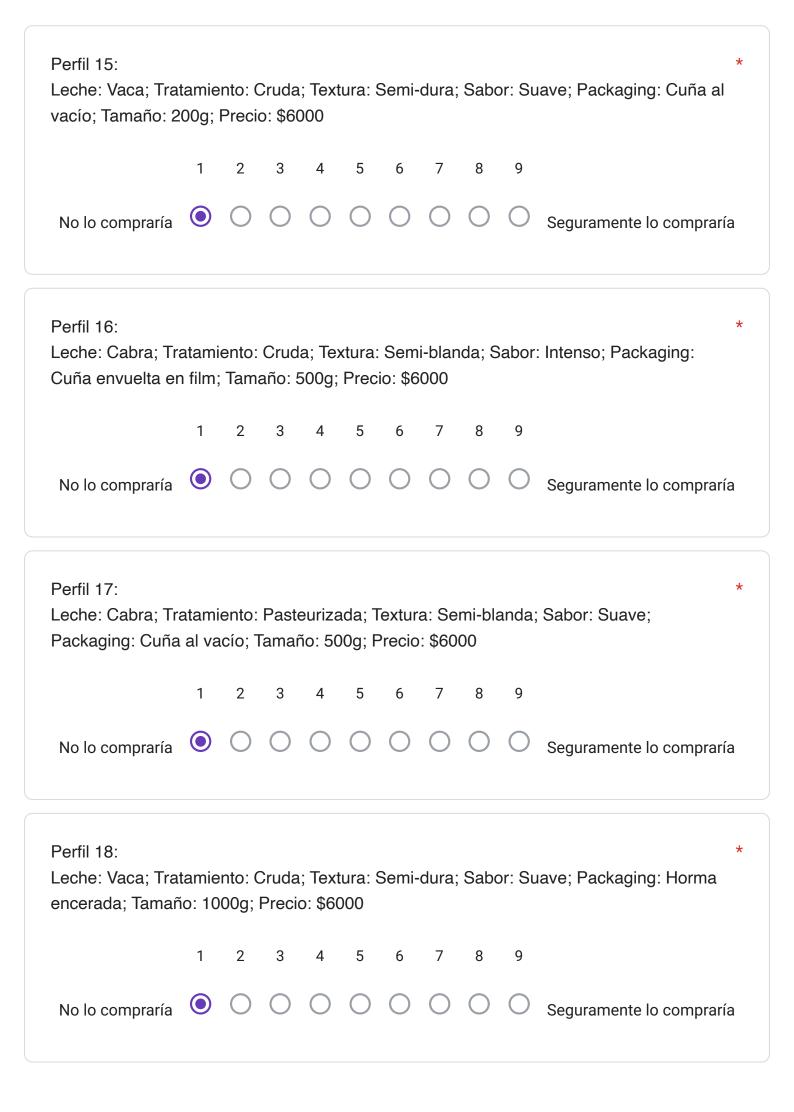
No lo compraría

No lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

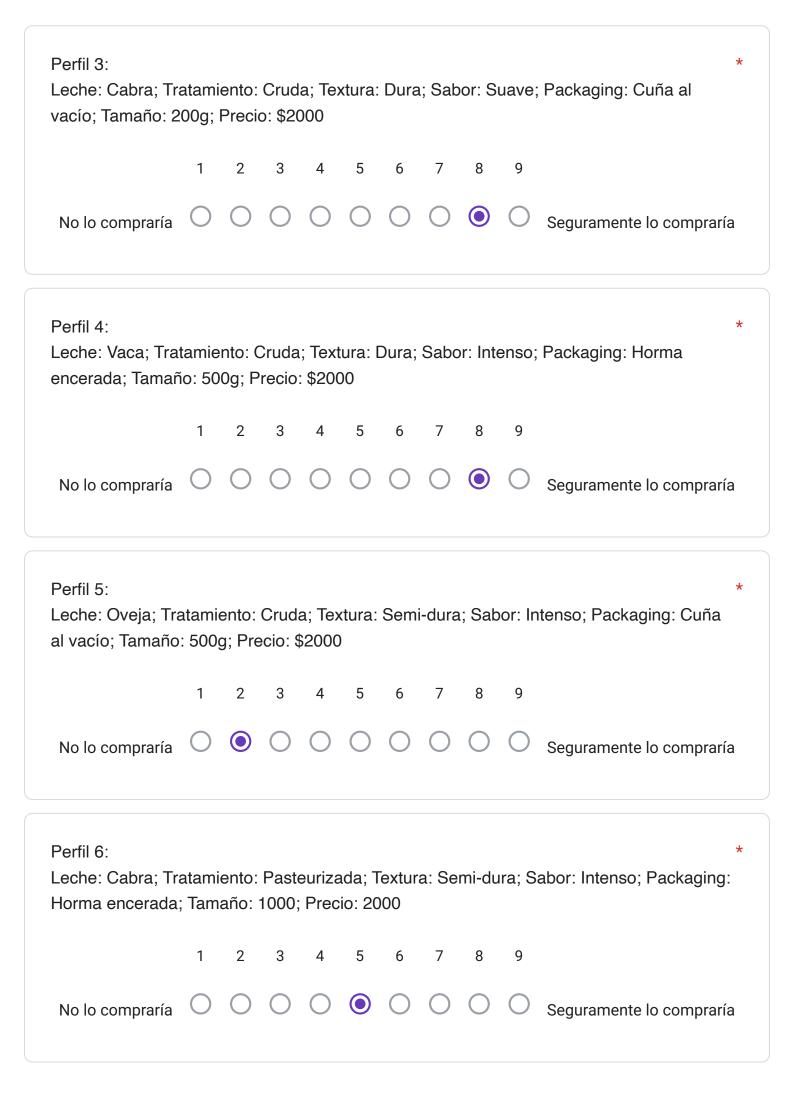


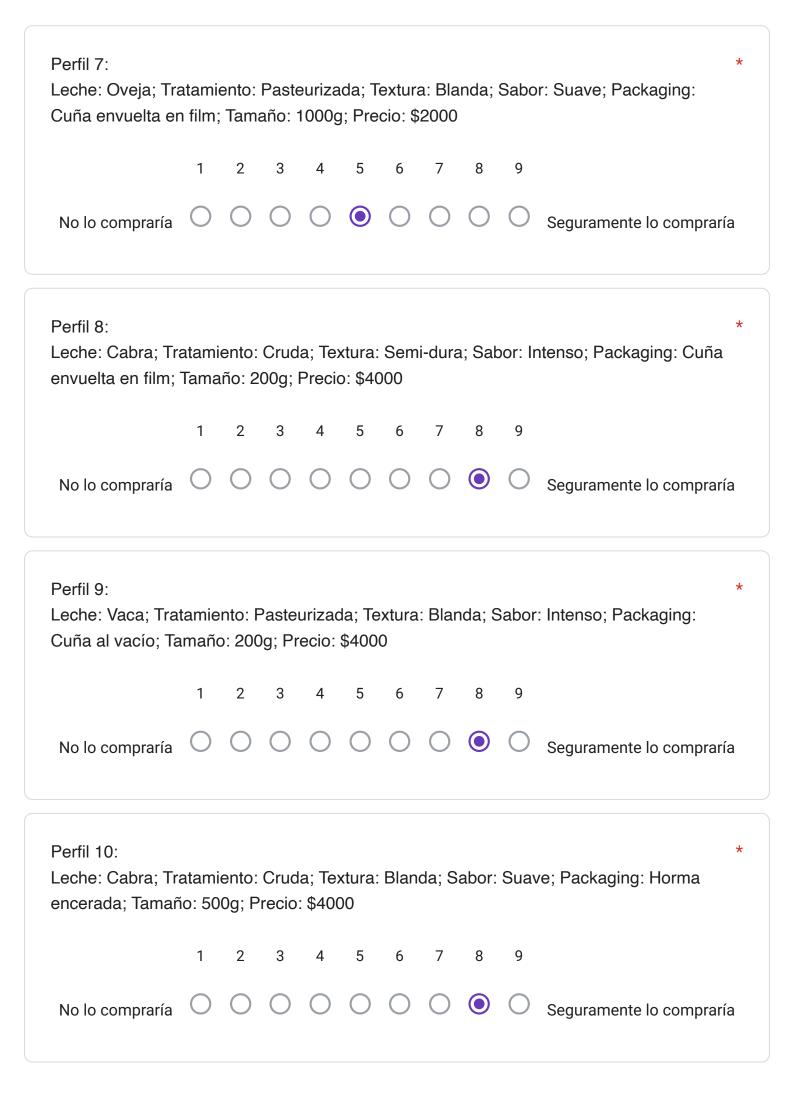
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging:
Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

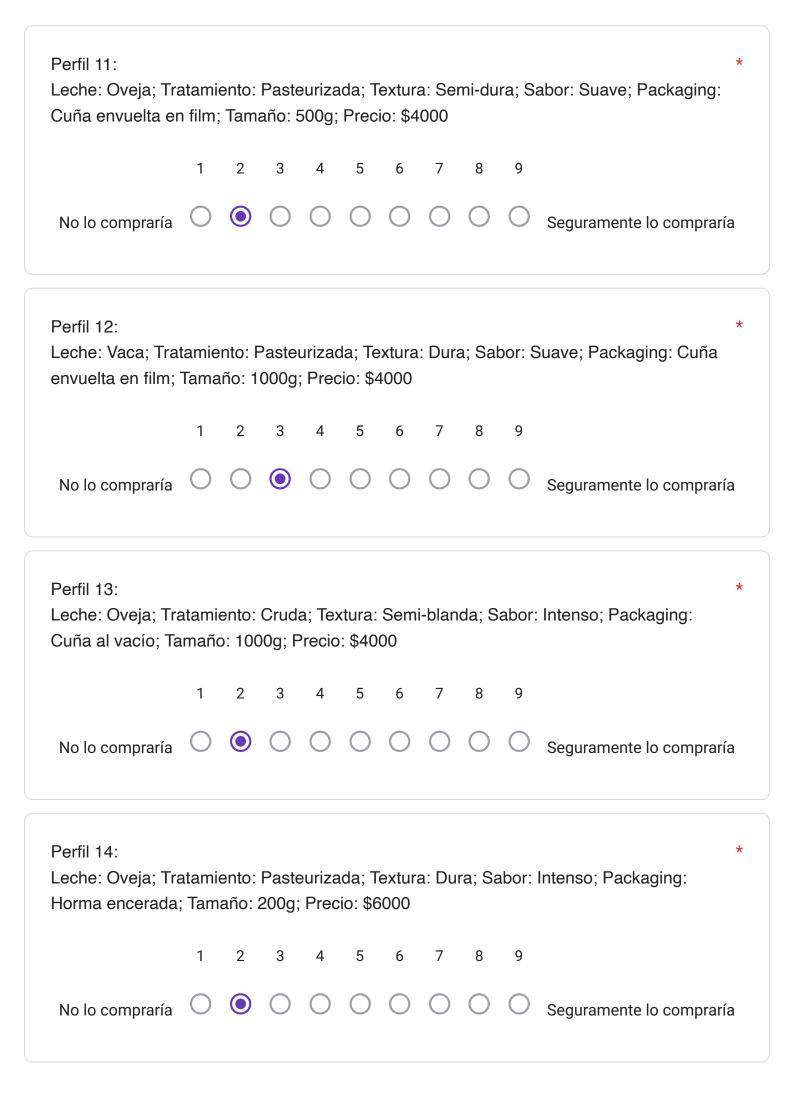
1 2 3 4 5 6 7 8 9

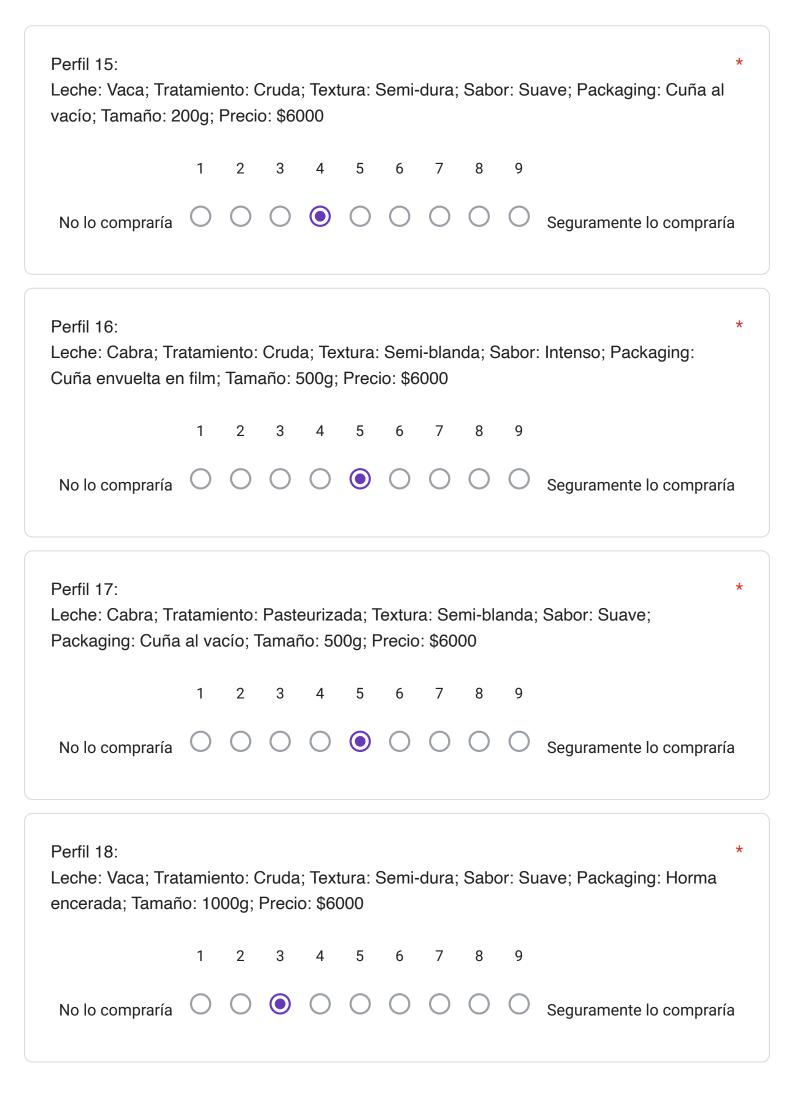
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

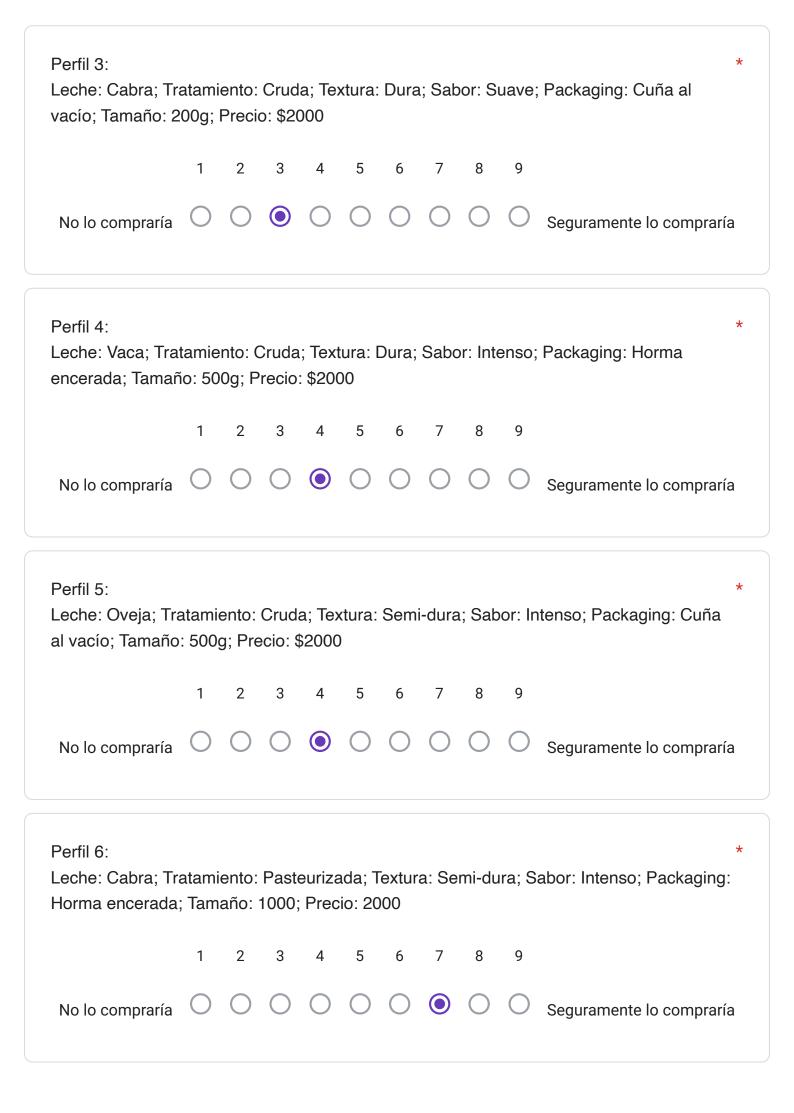


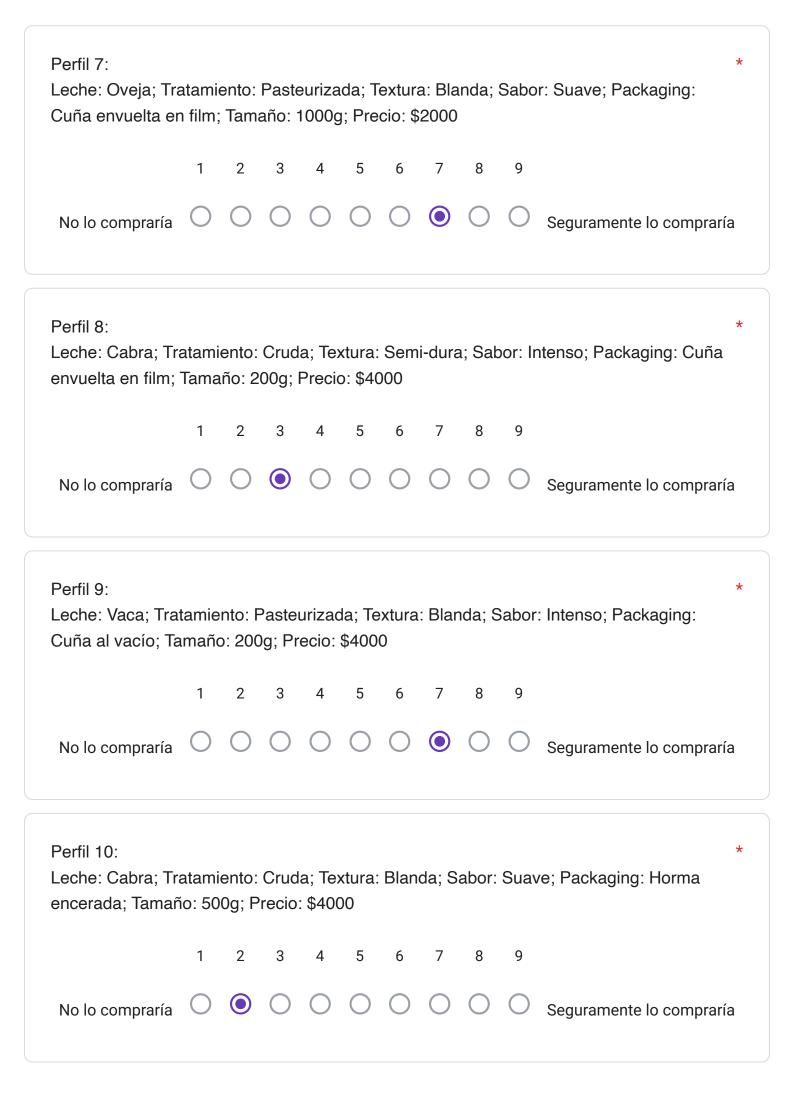
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

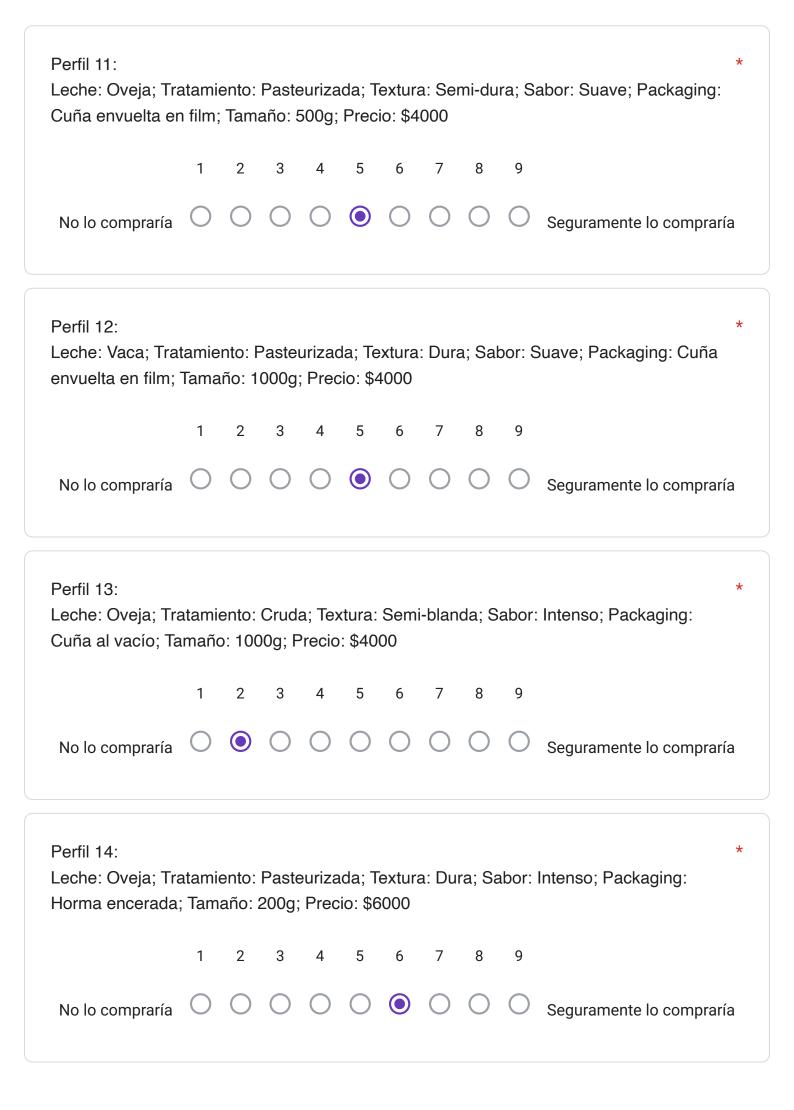
1 2 3 4 5 6 7 8 9

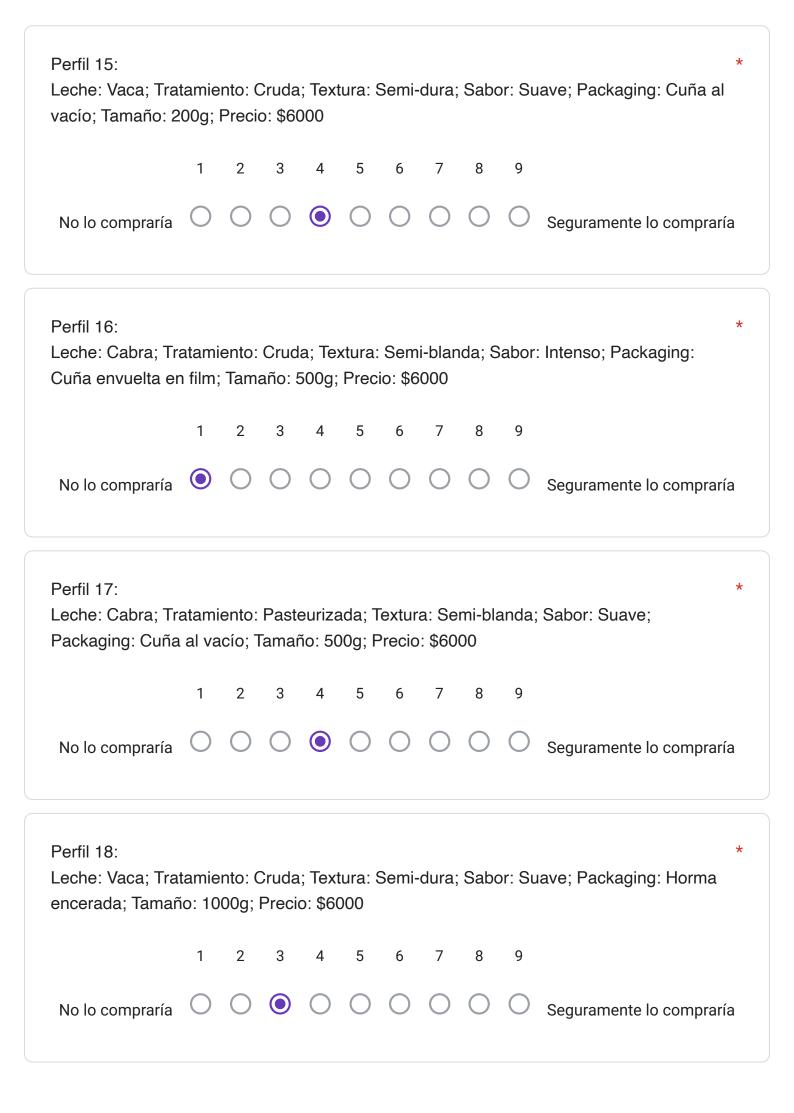
No lo compraría

O O O O O O O Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	•	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

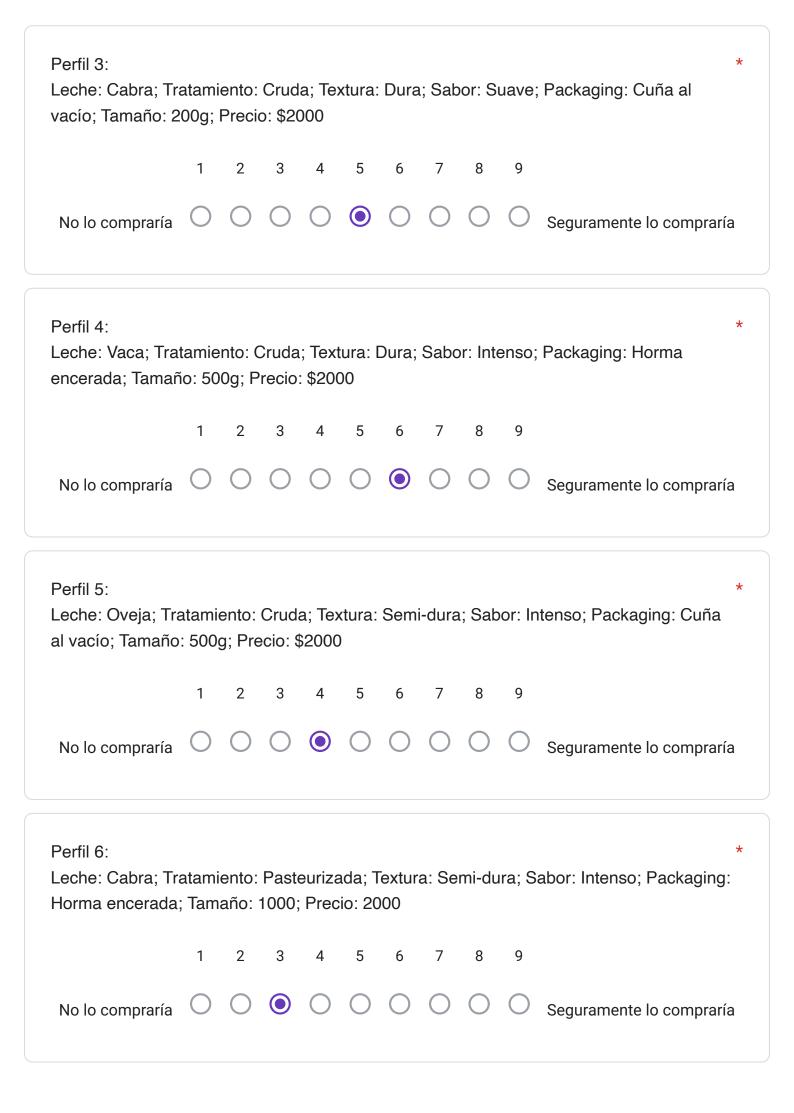


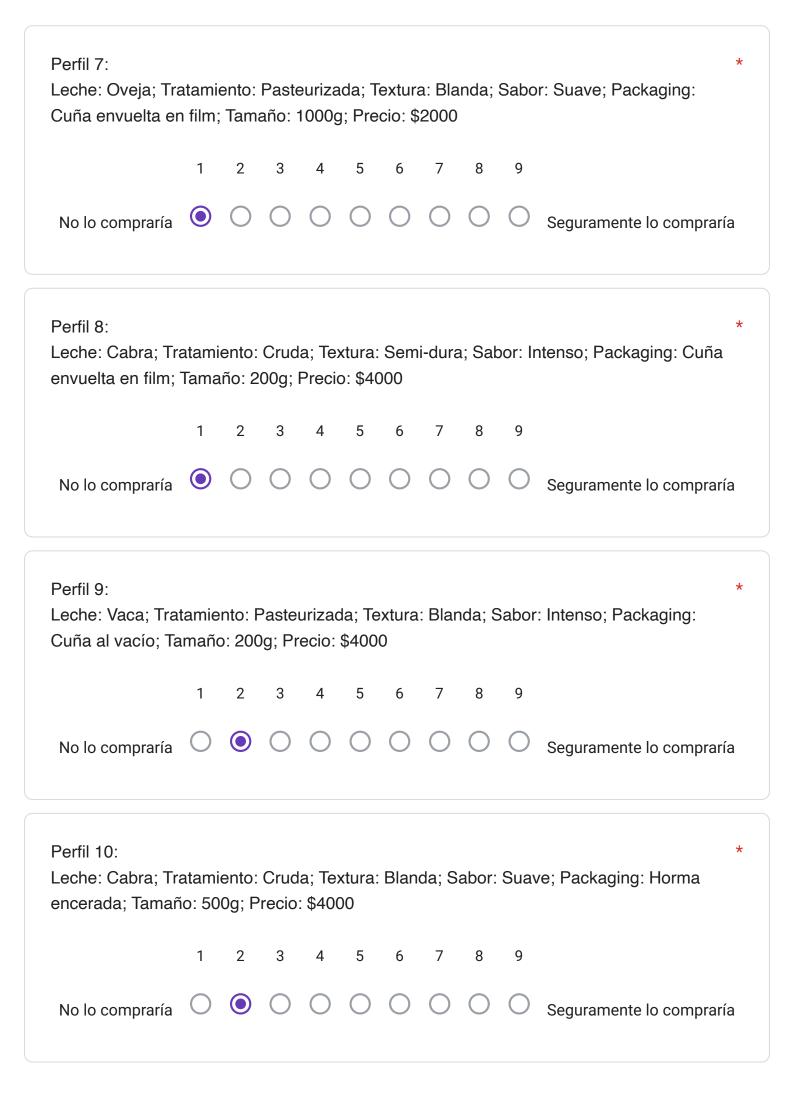
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

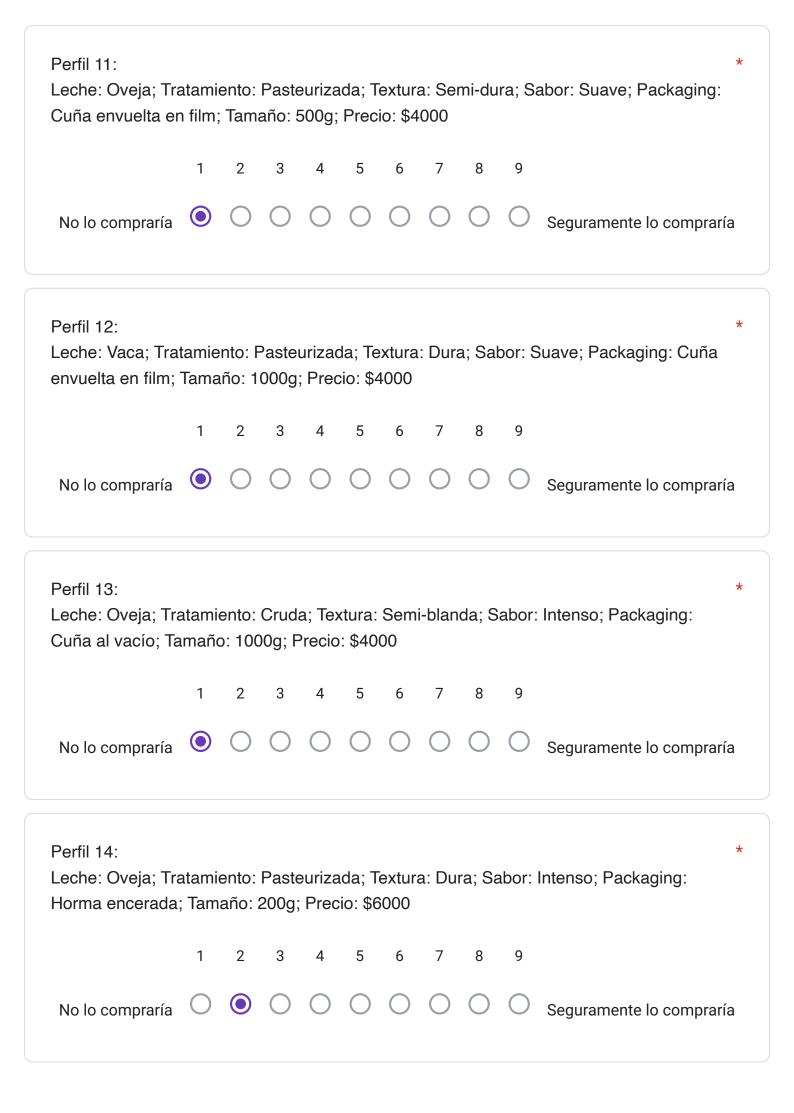
1 2 3 4 5 6 7 8 9

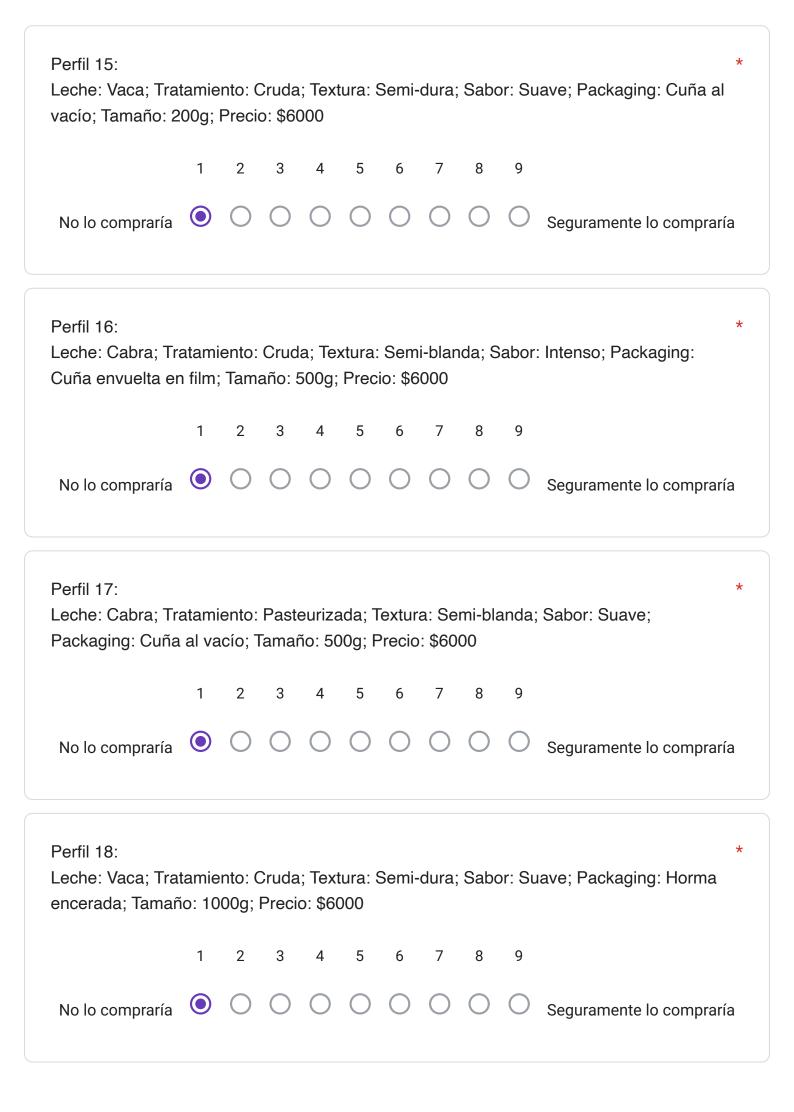
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

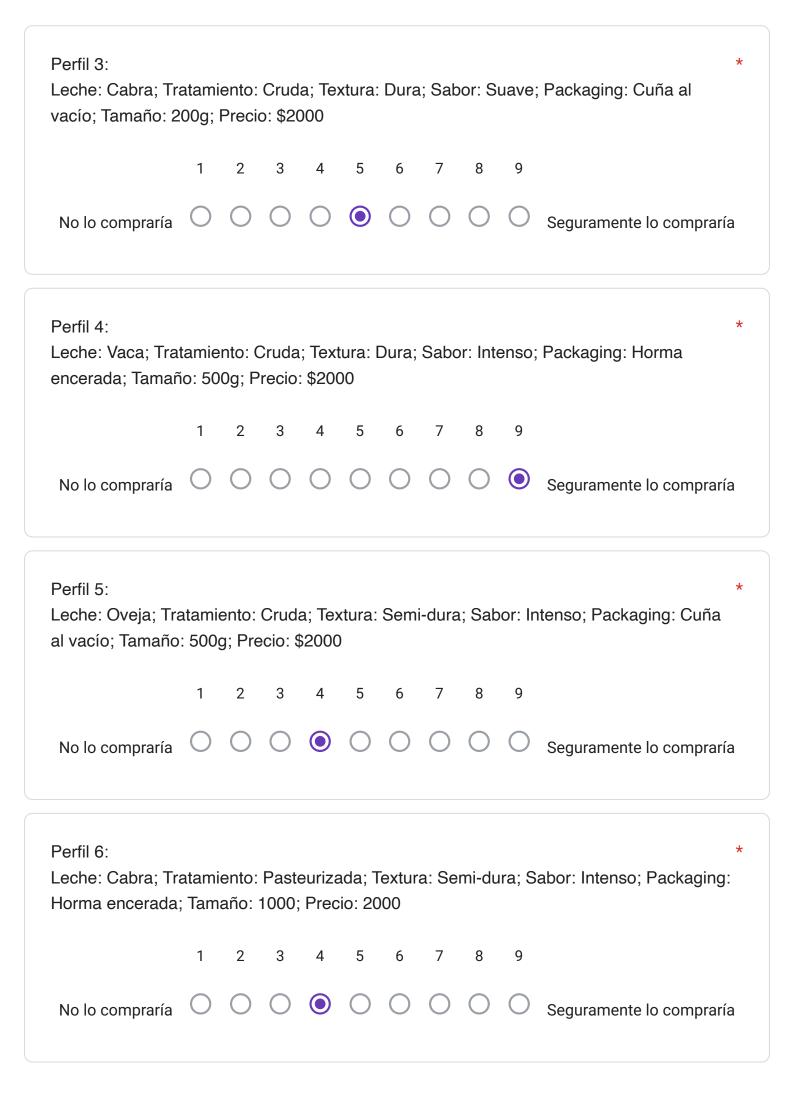


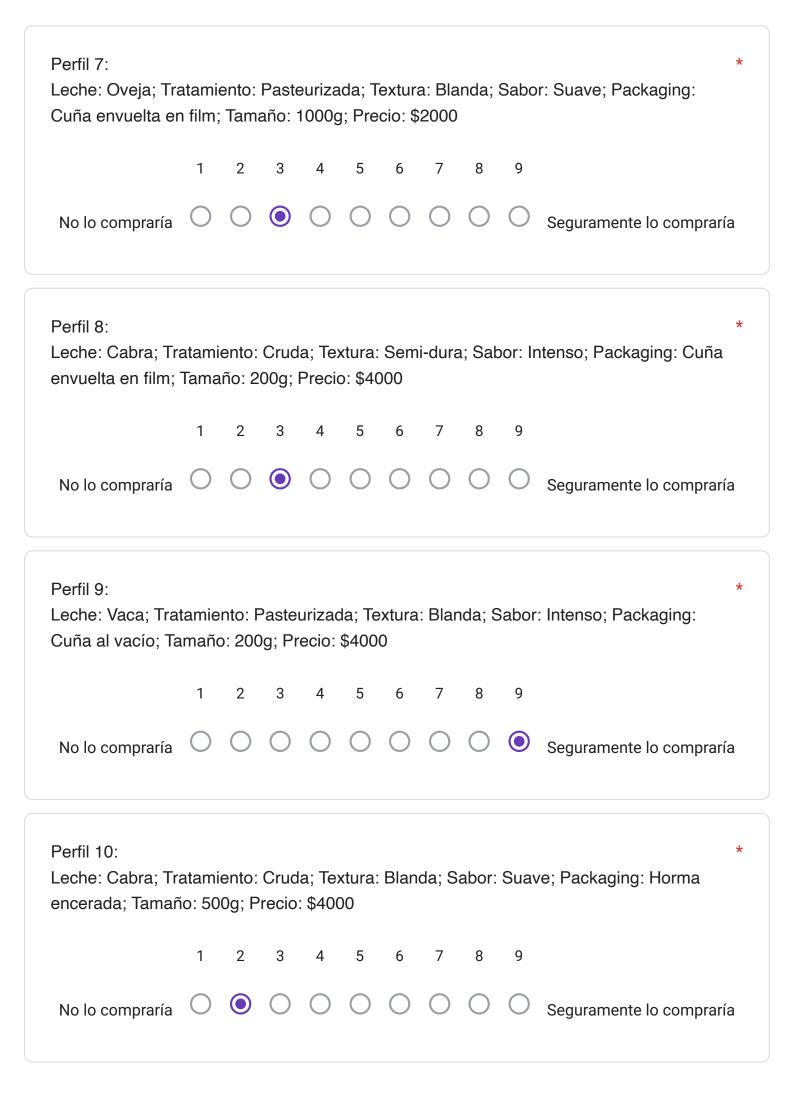
Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

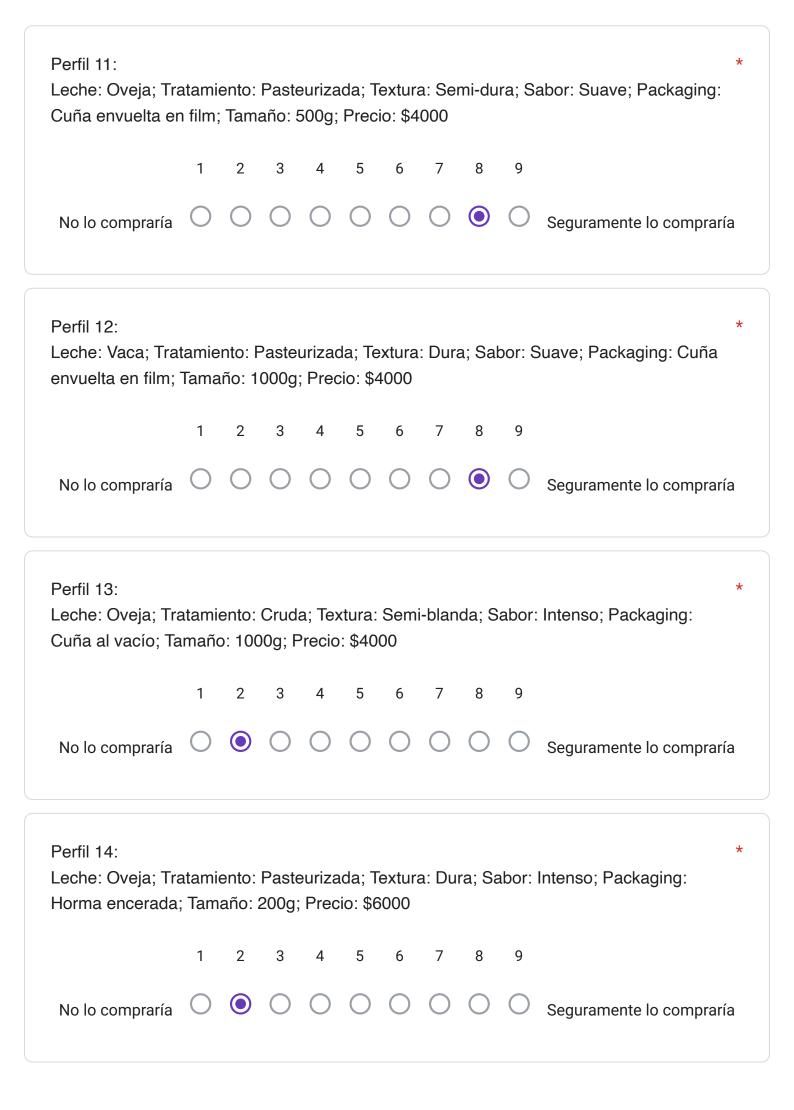
1 2 3 4 5 6 7 8 9

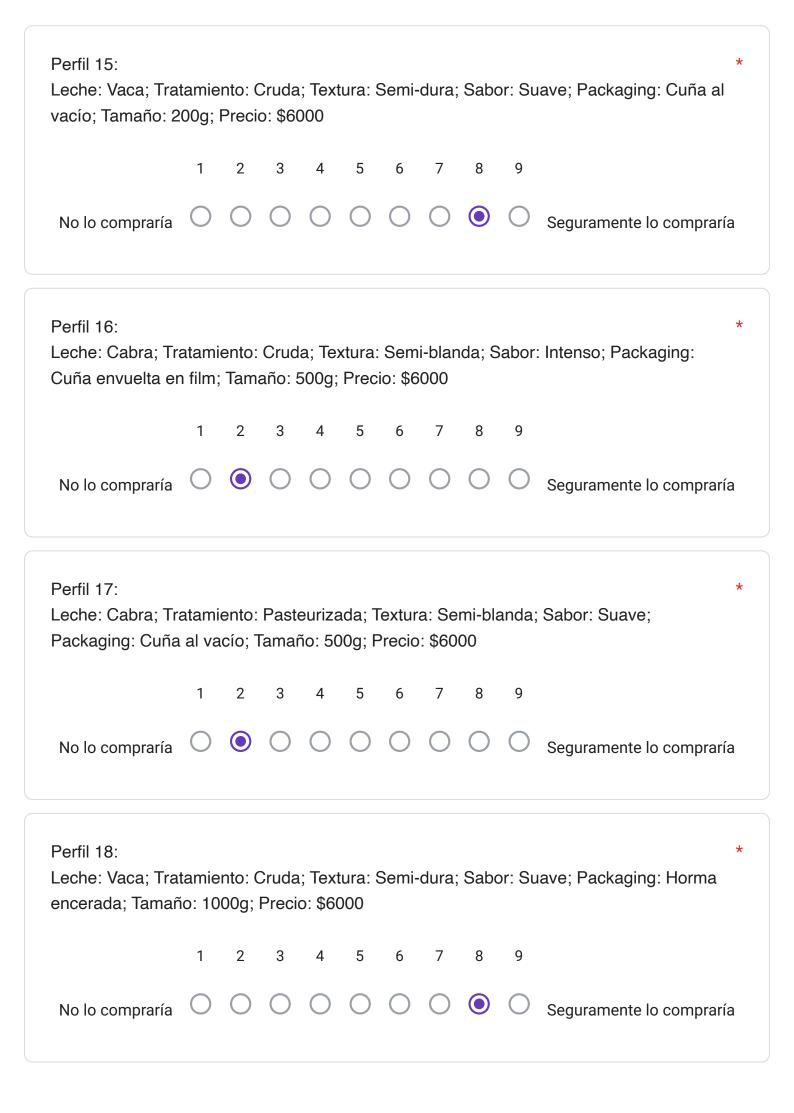
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Blanda; Sabor: Intenso; Packaging: Cuña envuelta en film; Tamaño: 1000g; Precio: \$6000										* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Análisis de Mercado: Quesos artesanales

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

Los atributos describen distintas características del producto. Las que usaremos para el estudio son las siguientes:

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

Quesos artesanales



Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging:
Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

1 2 3 4 5 6 7 8 9

No lo compraría

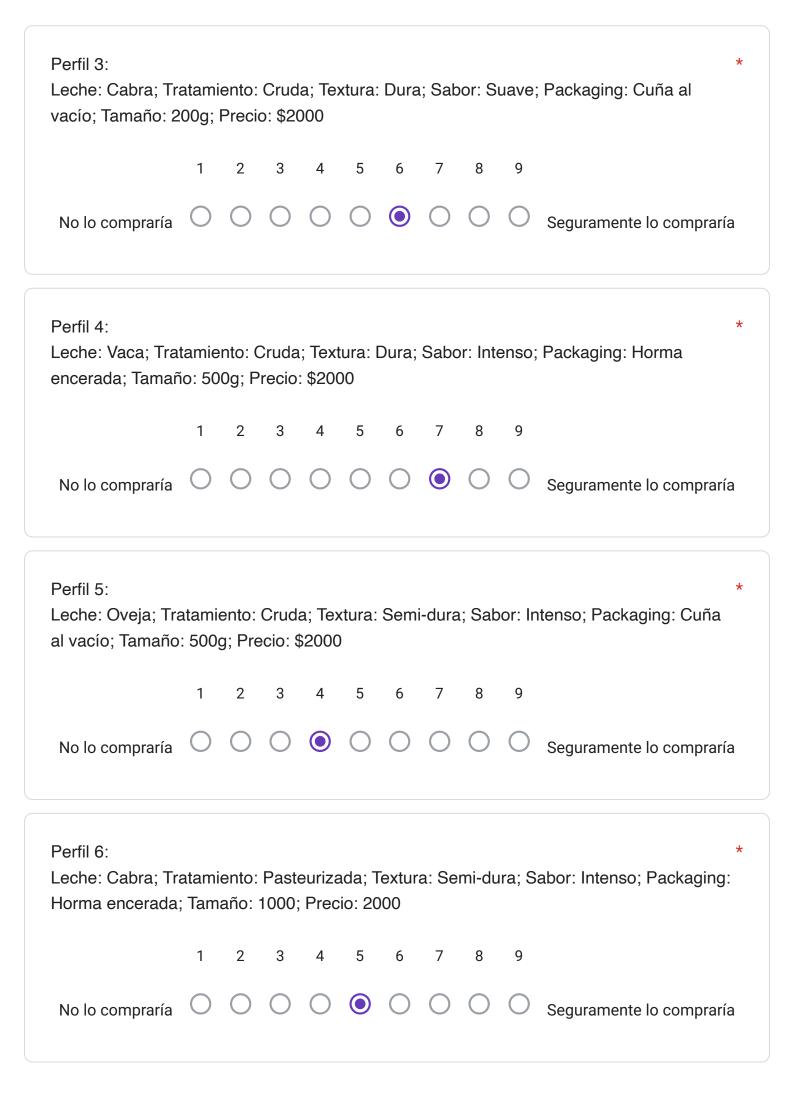
Seguramente lo compraría

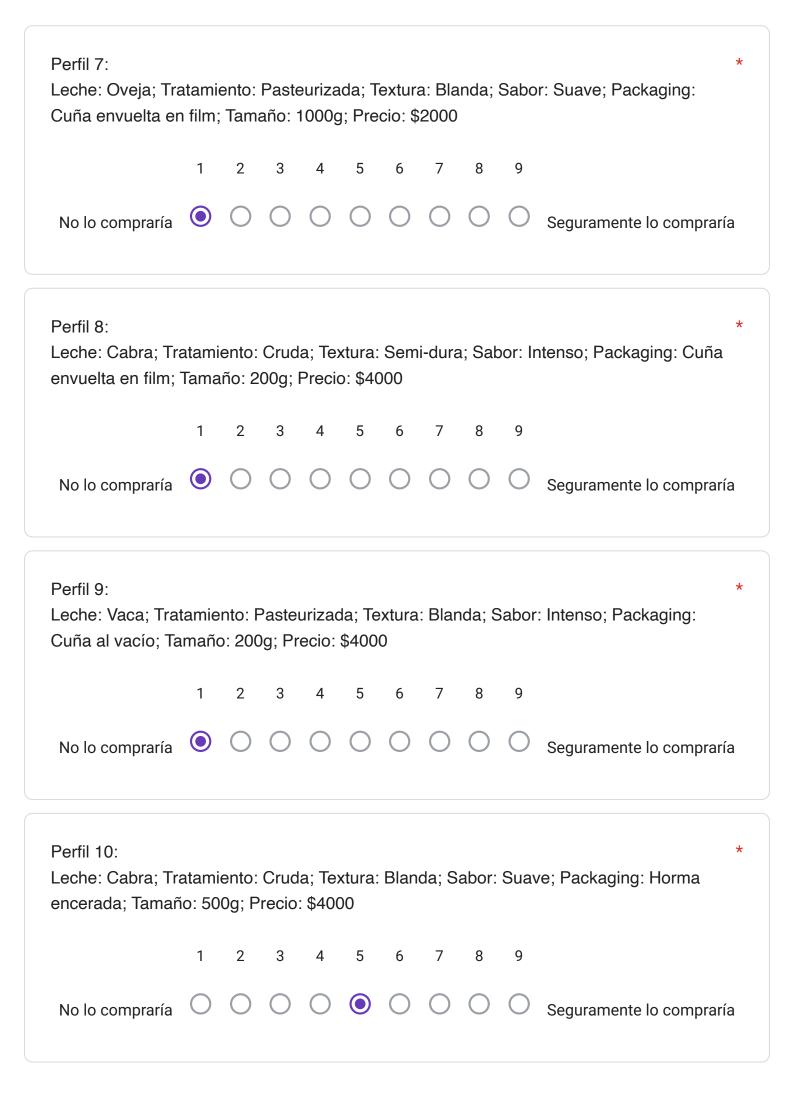
Perfil 2:
Leche: Vaca; Tratamiento: Pasteurizada; Textura: Semi-blanda; Sabor: Intenso;
Packaging: Cuña envuelta en film; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

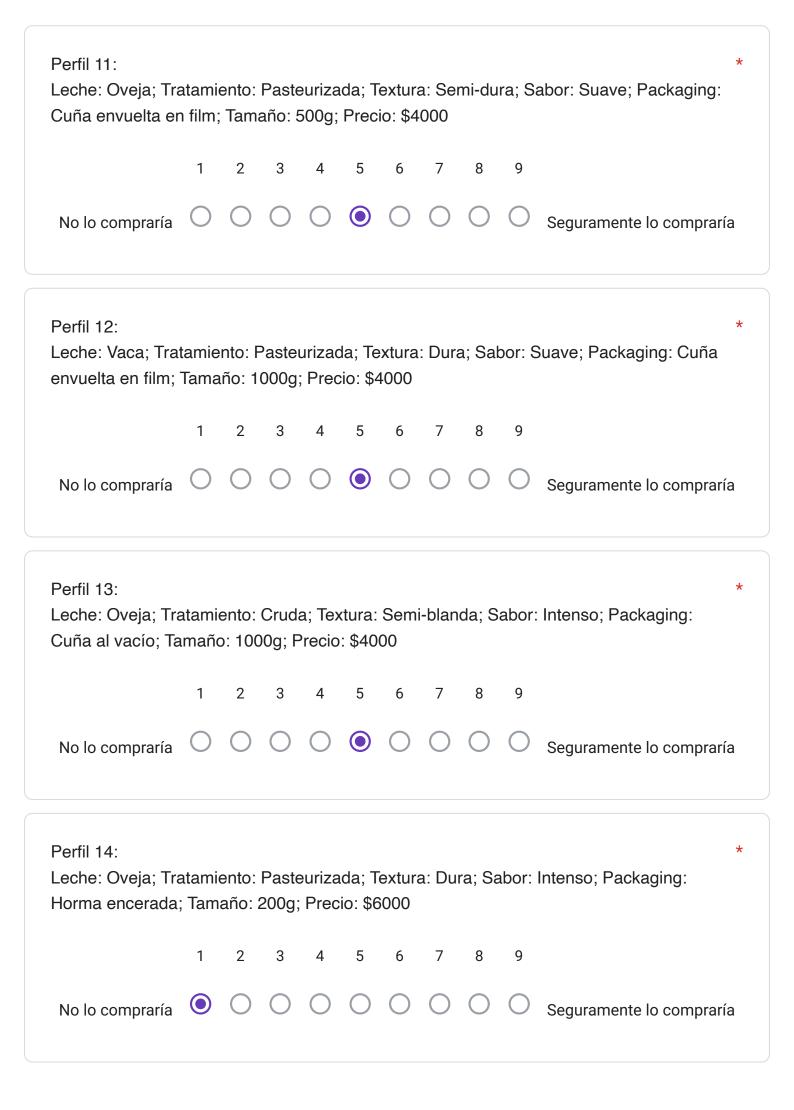
1 2 3 4 5 6 7 8 9

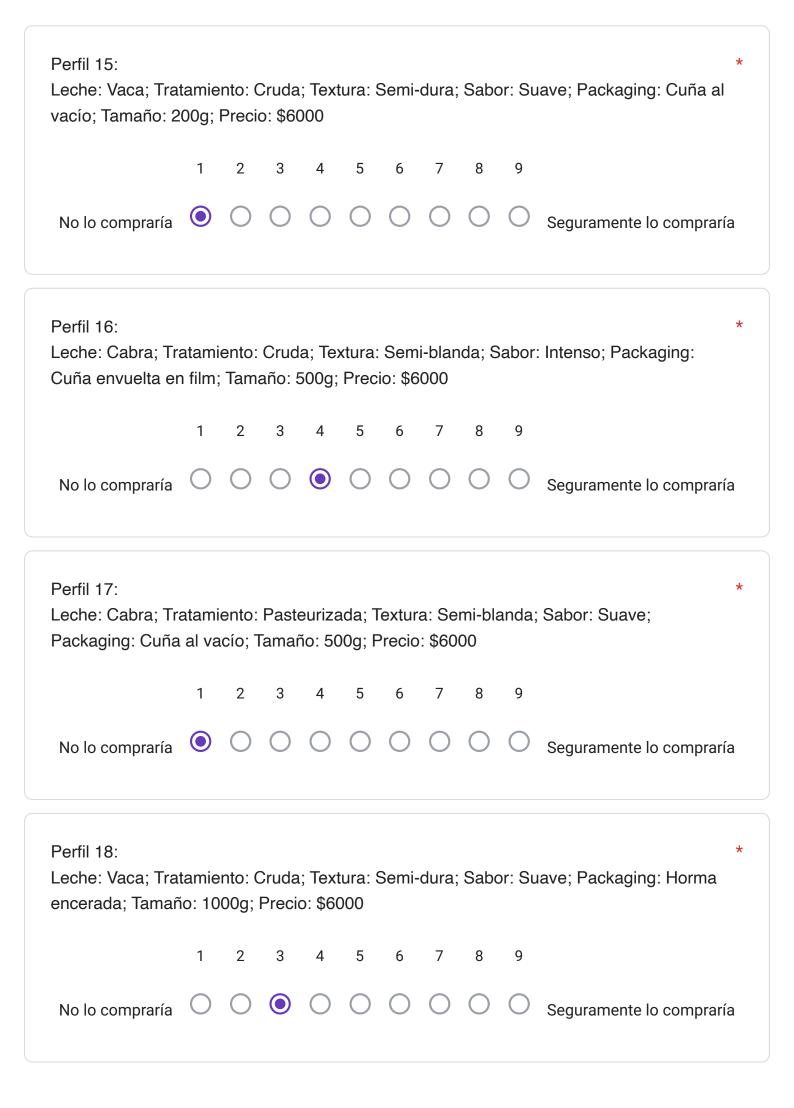
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tra envuelta en film;				•			da; Sa	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	0	0	•	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Análisis de Mercado: Quesos artesanales

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

Los atributos describen distintas características del producto. Las que usaremos para el estudio son las siguientes:

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

Quesos artesanales



Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

1 2 3 4 5 6 7 8 9

No lo compraría

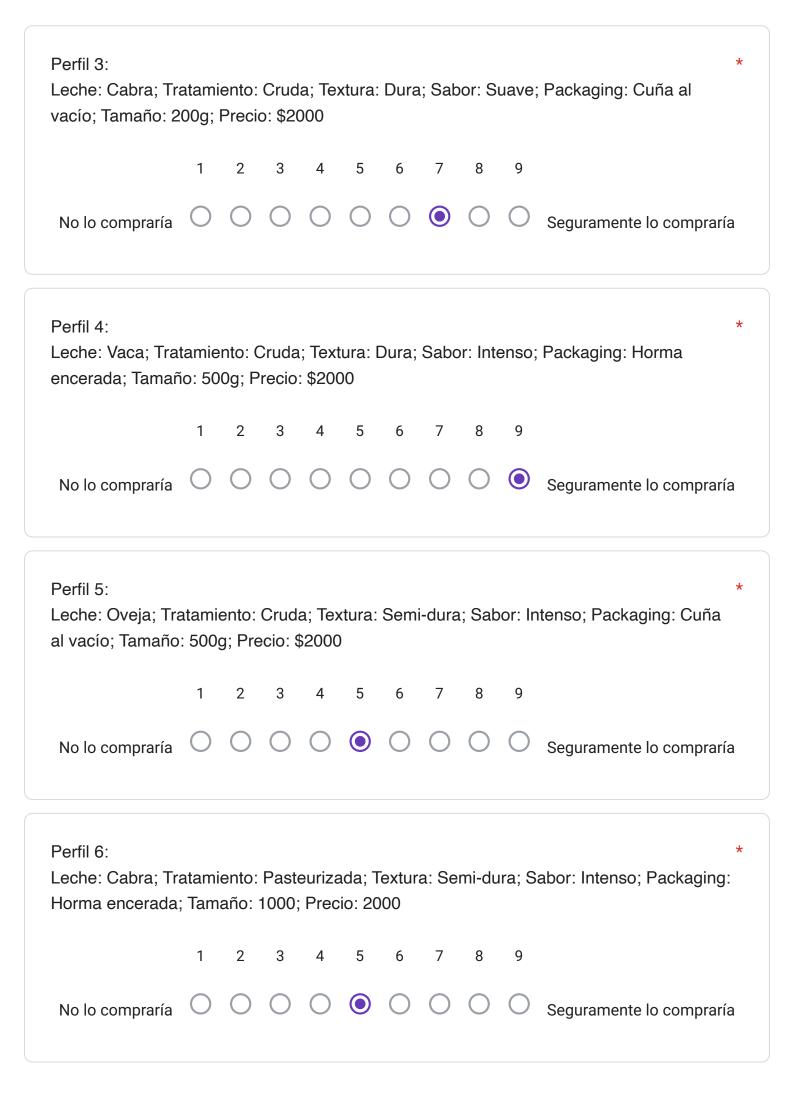
Seguramente lo compraría

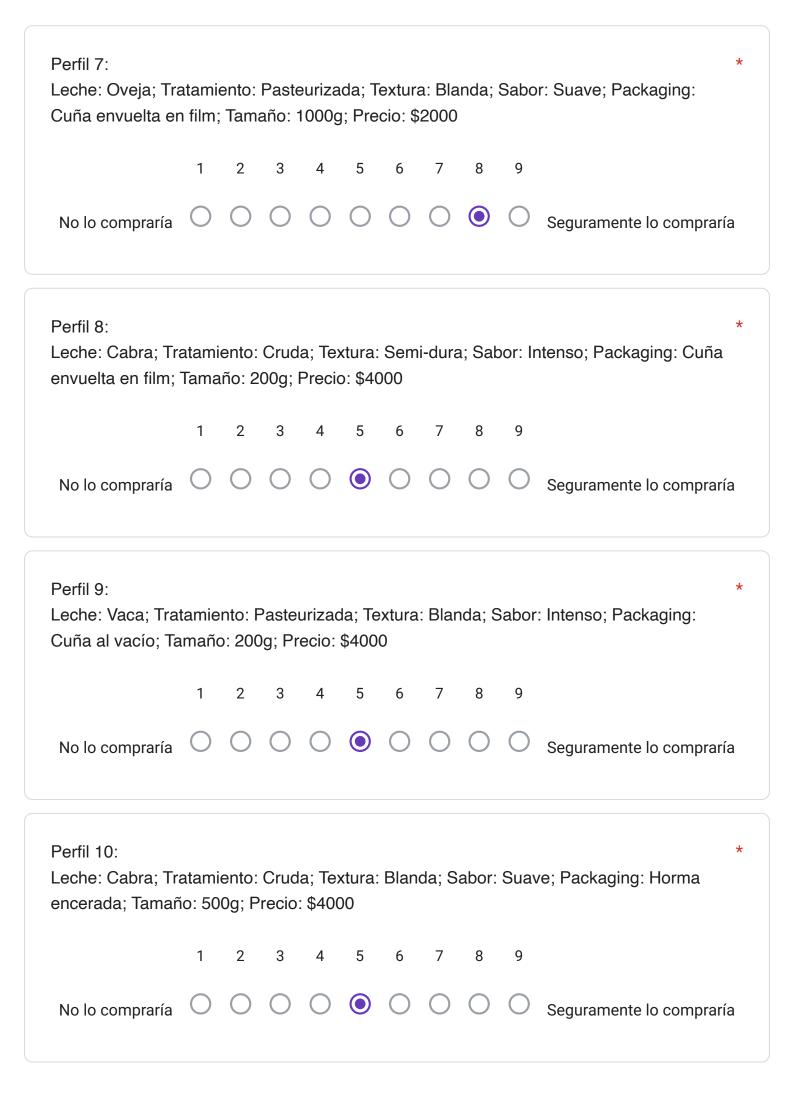
Perfil 2:
Leche: Vaca; Tratamiento: Pasteurizada; Textura: Semi-blanda; Sabor: Intenso;
Packaging: Cuña envuelta en film; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

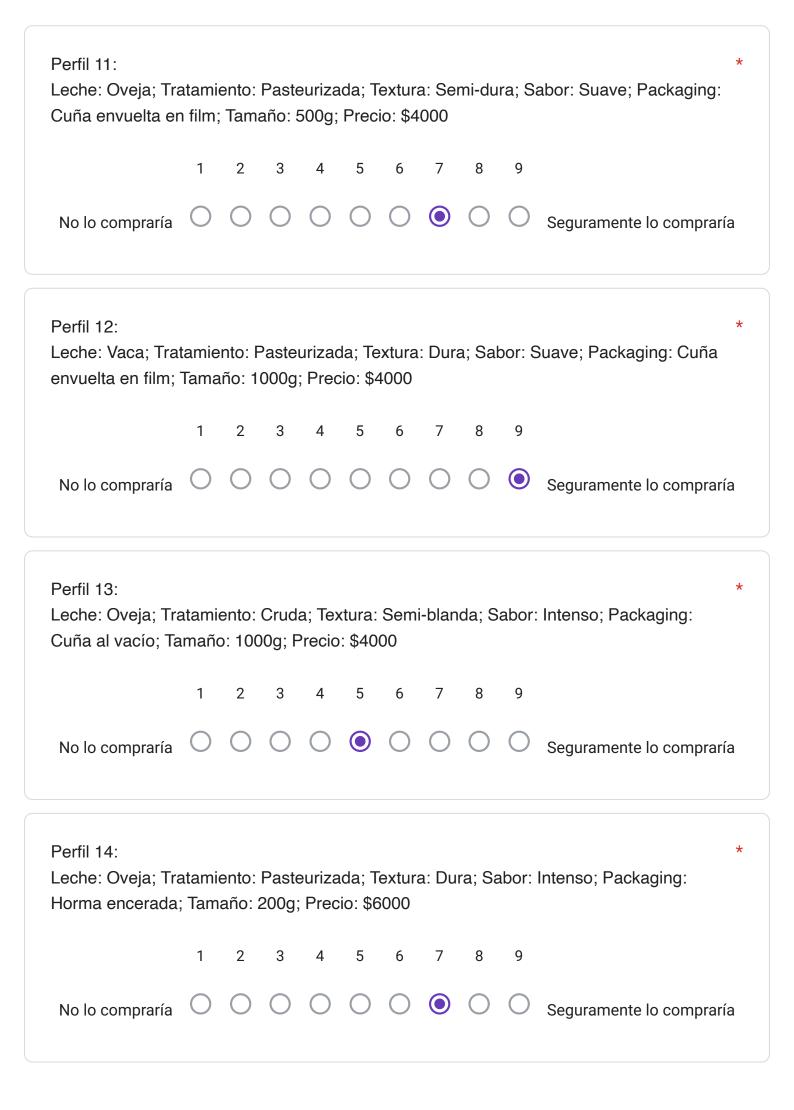
1 2 3 4 5 6 7 8 9

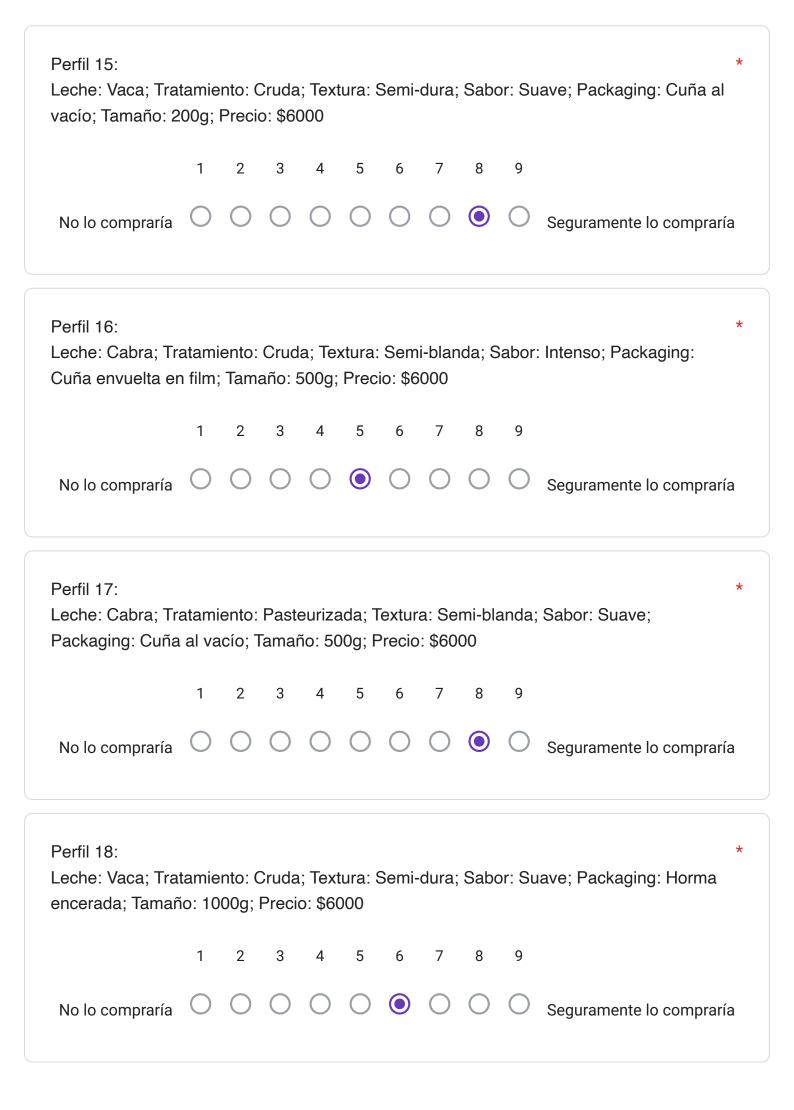
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Blanda; Sabor: Intenso; Packaging: Cuña envuelta en film; Tamaño: 1000g; Precio: \$6000										* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	0	0	0	0	•	0	0	0	0	Seguramente lo compraría

Análisis de Mercado: Quesos artesanales

Hola! Este cuestionario forma parte del trabajo final de un curso de Ventas y Marketing. El objetivo del trabajo es determinar las preferencias del consumidor frente a distintos atributos de los quesos artesanales. La respuesta de este form es anónima y no debería llevarte más de 5 minutos. Les agradezco muchísimo por su tiempo. :)

Perfiles

Encontrarás 19 perfiles diferentes que combinan distintos atributos del producto, te pido que evalúes cada uno de ellos en una escala del 1 al 9 en función de su probabilidad de ser elegido en una compra. La escala va de 1(no lo compraría) a 9 (seguramente lo compraría).

Atributos

Los atributos describen distintas características del producto. Las que usaremos para el estudio son las siguientes:

- 1. Leche: Vaca; Oveja: Cabra
- 2. Tratamiento: Cruda o Pasteurizada
- 3. Textura: Dura, Semi-dura, Semi-balnda o blanda
- 4. Sabor: intenso o suave
- 5. Packaging: Horma encerada, trozo/cuña envuelto en film o trozo/cuña sellado al vacío
- 6. Tamaño: 200 g, 500 g, 1000 g
- 7. Precio por kilo: \$2000 (USD 6.6), \$4000 (USD 13.3), \$6000 (USD 20)

Quesos artesanales



Perfil 1:
Leche: Oveja; Tratamiento: Cruda; Textura: Semi-blanda; Sabor: Suave; Packaging: Horma encerada; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

1 2 3 4 5 6 7 8 9

No lo compraría

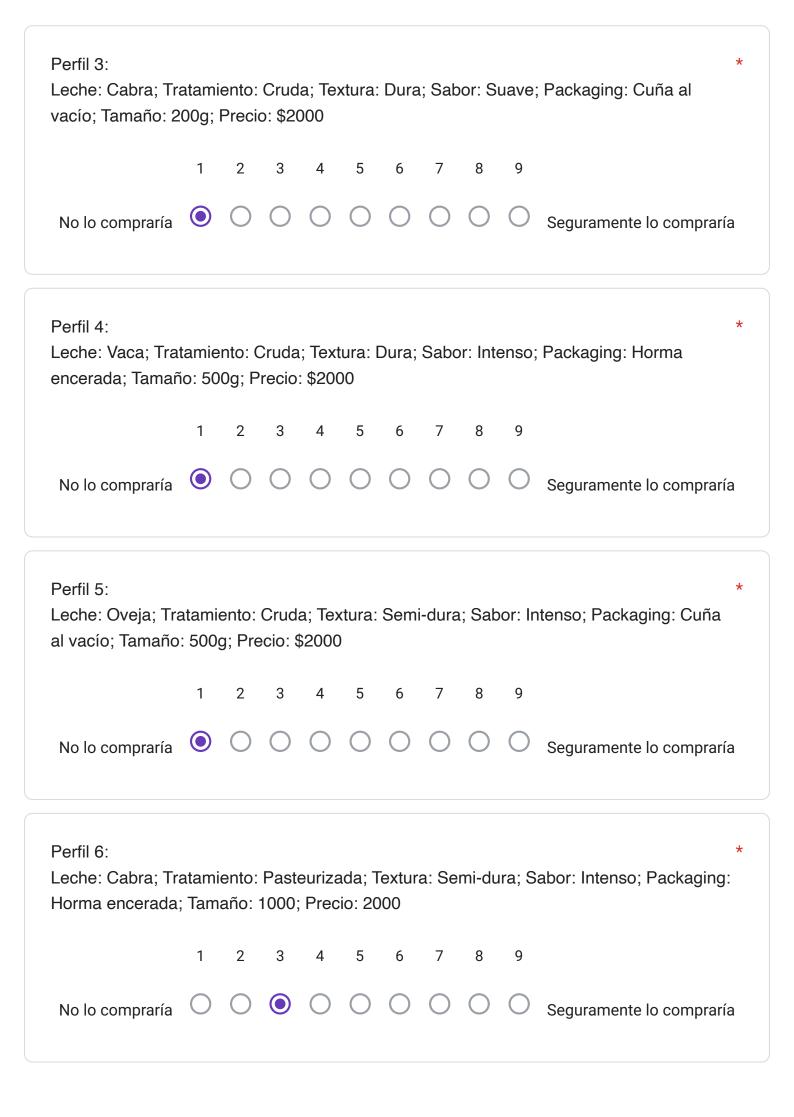
O O O O O O Seguramente lo compraría

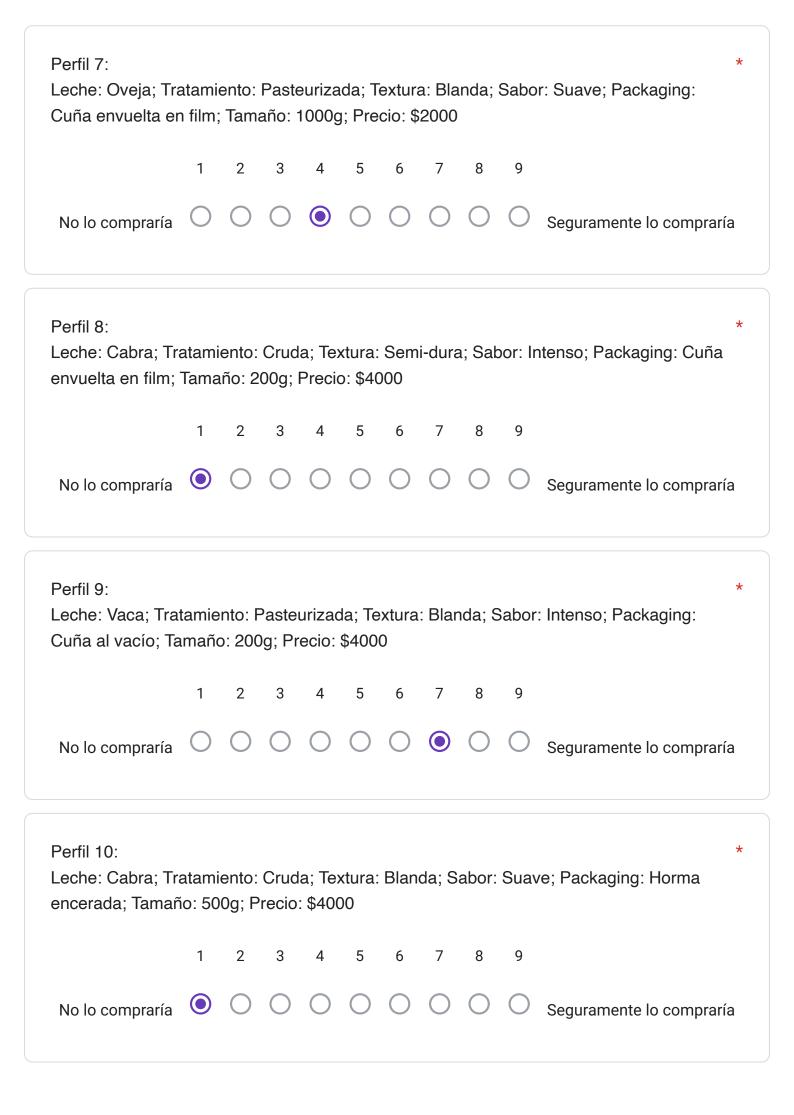
Perfil 2:
Leche: Vaca; Tratamiento: Pasteurizada; Textura: Semi-blanda; Sabor: Intenso;
Packaging: Cuña envuelta en film; Tamaño: 200g; Precio: \$2000

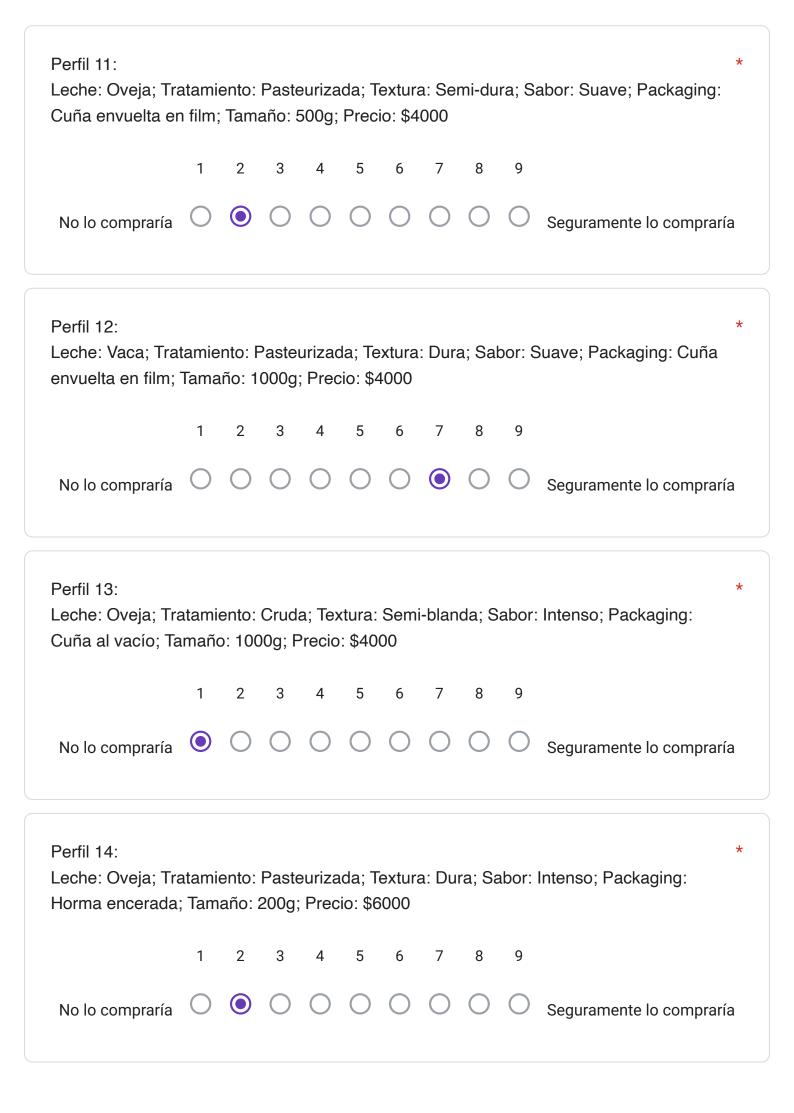
1 2 3 4 5 6 7 8 9

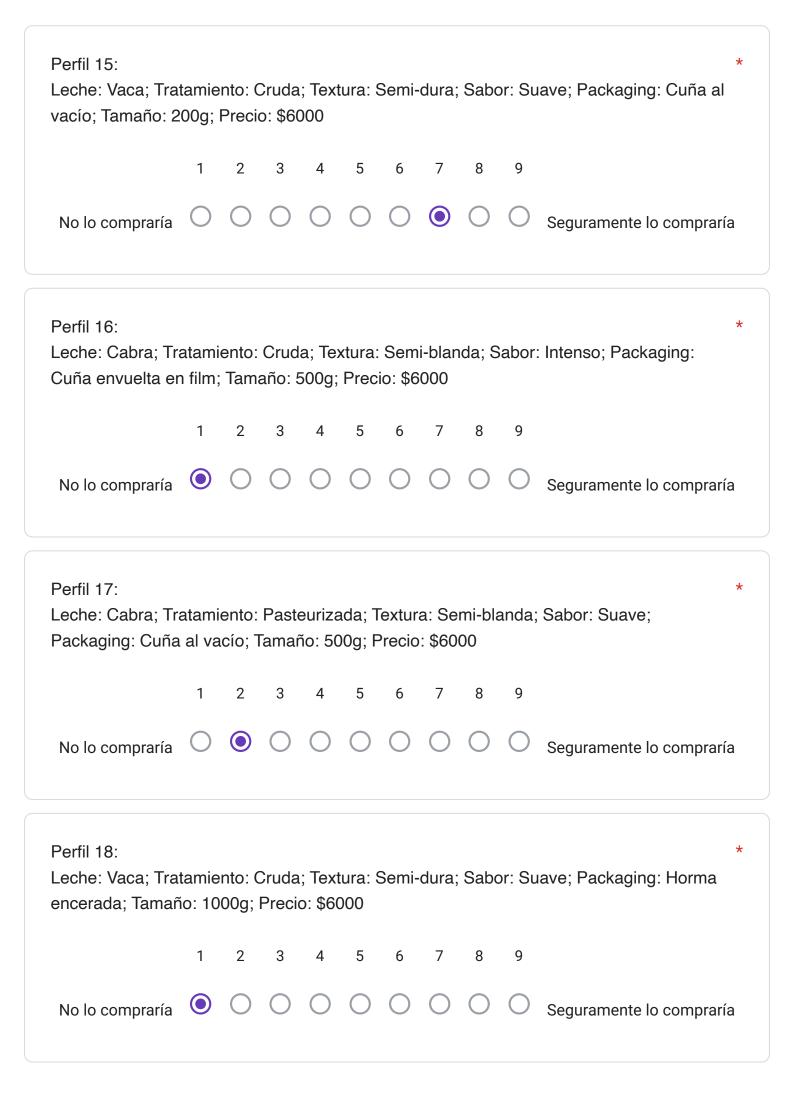
No lo compraría

Seguramente lo compraría









Perfil 19: Leche: Oveja; Tr envuelta en film;				•			da; S	abor:	Inten	* so; Packaging: Cuña
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
No lo compraría	•	0	0	0	0	0	0	0	0	Seguramente lo compraría