

Buenos días/ Buenas tardes, llamamos en nombre del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Cajamar. Estamos realizando una encuesta para conocer el grado de digitalización del Sector Agroalimentario. ¿Sería tan amable de contestar a las siguientes preguntas? Muchas gracias por su colaboración.

P1. ¿Qué rol desempeña en su empresa? Leer. Respuesta única.

- Dirección General1
- Administración2
- Departamento de producción3
- Departamento de calidad4
- Departamento de digitalización5
- Departamento comercial.....6
- Departamento de marketing7
- Otro rol8 Agradecer y Finalizar

P2. Indique el número de trabajadores de su unidad productiva. Respuesta única

- Ninguno 1
- De 1 a 2..... 2
- De 3 a 5..... 3
- De 6 a 9..... 4
- De 10 a 19..... 5
- De 20 a 49..... 6
- De 50 a 99..... 7
- De 100 a 199..... 8
- De 200 a 499..... 9
- De 500 a 999..... 10
- De 1.000 a 4.999..... 11
- Más de 5.000 12

P3. ¿En qué subsectores desarrolla su dentro de la Industria Agroalimentaria? Admite múltiple

- Aceites y Grasas 1
- Bebidas.....2
- Cárnica3
- Molinería y Almidones4
- Panadería y Pastas Alimenticias5
- Pescado6
- Preparación y conservación de frutas y hortalizas7
- Productos de alimentación animal.....8
- Productos lácteos.....9
- Vitivinícola10
- Fabricación de otros productos alimentarios..... 11

P4. ¿Su producción predominante es ecológica? Leer. Respuesta única

- SI 1
- NO 2

P5. Valore los siguientes tipos de sensores digitales para su implantación o utilización en su industria agroalimentaria. Respuesta única por tipología de sensor

		Sin utilidad	Poco útiles	Indiferentes	Útiles	Muy útiles	No Opino
A	Sensores para identificar piezas, lotes o productos (RFID, QR, etc.)	1	2	3	4	5	9
B	Sensores para determinar la colorimetría de los productos agroalimentarios	1	2	3	4	5	9
C	Sensores de ubicación o posición de productos o envases, para facilitar la automatización y la robotización	1	2	3	4	5	9
D	Sensores para evaluar el contenido de los alimentos (es decir, proteína, grasa, alcohol, etc.) y tomar decisiones sobre su procesado	1	2	3	4	5	9
E	Sensores para evaluar la calidad final de los productos alimentarios	1	2	3	4	5	9
F	Sensores para detectar olores o sabores en los productos alimentarios	1	2	3	4	5	9
G	Sensores para la detección de contaminantes químicos asociados a la seguridad alimentaria (por ejemplo, micotoxinas, etc.)	1	2	3	4	5	9
H	Sensores para la detección de contaminantes biológicos asociados a la seguridad alimentaria (por ejemplo, Salmonella spp., etc.,)	1	2	3	4	5	9
I	Sensores para la detección de contaminantes físicos asociados a la seguridad alimentaria (por ejemplo, metales, huesos, etc.)	1	2	3	4	5	9
J	Sensores para la detección de defectos en los envases en producto final	1	2	3	4	5	9

P6. ¿Hay alguna otra tecnología sensorica importante para Ud? Leer. Respuesta única

- SI..... 1 Ir a P7
- NO 2 Ir a P8
- NS/NC 3 Ir a P8

P7. ¿Cuál/es? Espontánea. Respuesta Múltiple

A TODOS

P8. ¿Cuál es la tecnología digital más importante para su unidad productiva? Espontánea. Respuesta única. Respuesta corta.

P9. ¿Comparte los datos con alguno de los siguientes agentes? Leer. Respuesta múltiple con excepción de los códigos “No comparto datos con ningún agente” o “No quiero compartir datos” que no admiten respuesta múltiple.

- No comparto datos con ningún agente..... 1
- No quiero compartir datos..... 2
- Proveedor de tecnologías 3
- Distribuidoras..... 4
- Asesores 5
- Otro (especificar) 6

P10. Valore las siguientes afirmaciones en cuanto al uso de los datos generados en su unidad productiva. Leer. Respuesta única por afirmación.

		No estoy de acuerdo	Poco de acuerdo	Indiferentes	Bastante de acuerdo	Totalmente de acuerdo	No Opino
A	La recogida de información y datos de mi unidad productiva es necesaria para ayudarme a tomar decisiones	1	2	3	4	5	9
B	Es muy importante que todos los agentes del sector agroalimentario compartamos los datos generados en nuestras unidades productivas para mejorar la calidad de las herramientas digitales	1	2	3	4	5	9
C	Perder la propiedad de los datos generados en mi unidad productiva es una cuestión que me preocupa	1	2	3	4	5	9
D	Estoy dispuesto a compartir con terceros los datos generados en mi unidad productiva si la entidad receptora no los utiliza con fines comerciales	1	2	3	4	5	9
E	Estoy dispuesto a compartir con terceros los datos generados en mi unidad productiva si me beneficia yo de la información que se obtenga de ellos	1	2	3	4	5	9
F	Cuando cedo los datos quiero que se me garantice el anonimato	1	2	3	4	5	9
G	Confío en la calidad de los datos recolectados por los sensores	1	2	3	4	5	9
H	Confío en la calidad de los procesos de tratamiento de la información que sufren los datos tras su recolección	1	2	3	4	5	9

P11. ¿Sobre cuáles de los siguientes aspectos le gustaría recibir información en forma de conjuntos de datos? Leer. Respuesta múltiple.

- Consumo de energía..... 1
- Características de las materias primas 2
- Meteorología..... 3
- Información sobre nuevas tecnologías..... 4
- Información de mercados agroalimentarios 5
- Información sobre tendencias de consumo 6
- Otros (especificar) 7

P12. Valore las siguientes afirmaciones en cuanto al sistema de trazabilidad en su industria alimentaria. Leer. Respuesta única por afirmación.

		No estoy de acuerdo	Poco de acuerdo	Indiferentes	Bastante de acuerdo	Totalmente de acuerdo	No Opino
A	La trazabilidad en mi industria alimentaria la realizado de forma manual	1	2	3	4	5	9
B	La trazabilidad, dentro del proceso productivo de mi industria, está totalmente automatizada y no requiere de intervención humana	1	2	3	4	5	9
C	Mi sistema de trazabilidad está conectado con el de mis proveedores y con el de mis clientes, facilitando el control de todo el proceso	1	2	3	4	5	9
D	El blockchain va a mejorar los sistemas de trazabilidad del sector agroalimentario	1	2	3	4	5	9

P13. ¿Qué actividades le gustaría robotizar en su actividad? Espontánea. Respuesta múltiple. Respuestas cortas.

P14. ¿Cree que la robotización o automatización de las actividades puede reducir sus costes de producción o incrementar su beneficio? Respuesta única.

- SI.....1
- NO2
- NS/NC9

P15. Valore las siguientes vías que pueden mejorar su formación en materia de digitalización. Leer. Respuesta única por vía.

		Sin importancia	Poco importantes	Indiferentes	Importantes	Muy Importantes	No Opino
A	Píldoras formativas en YouTube	1	2	3	4	5	9
B	Cursos online en diferido	1	2	3	4	5	9
C	Cursos online en directo	1	2	3	4	5	9
D	Cursos presenciales	1	2	3	4	5	9
E	Cursos mixtos: presencial + online en diferido	1	2	3	4	5	9
F	Cursos mixtos: presencial + online en directo	1	2	3	4	5	9
G	Jornadas técnicas	1	2	3	4	5	9
H	Formación desde la empresa que me vende las herramientas digitales	1	2	3	4	5	9

P16. ¿Qué temáticas de formación le gustaría recibir en el próximo año sobre digitalización? Espontánea. Respuesta múltiple. Respuestas cortas.

P17. Cuándo ha comprado una tecnología digital, ¿la empresa le ha suministrado formación sobre el uso de la tecnología en el momento de la instalación? Respuesta única.

- SI.....1
- NO2
- NS/NC9

P18. ¿Cuál es su canal preferido para conocer la oferta de nuevas tecnologías en digitalización y robotización? Leer. Respuesta múltiple.

- La información me llega a través de mi propia empresa u organización (cooperativa, integradoras)..... 1
- Mercado externo (proveedores, clientes, competidores, consultores, etc) 2
- Fuentes institucionales (Universidades, Centros Públicos de Investigación, Centros Tecnológicos, etc) 3
- Otras fuentes (conferencias, revistas científicas y técnicas, comunidades digitales de conocimiento, etc) 4

P19. Valore la importancia de los siguientes canales de transferencia de nuevas tecnologías en el ámbito de la digitalización y la automatización. Leer. Respuesta única por canal.

		Sin importancia	Poco importantes	Indiferentes	Importantes	Muy Importantes	No Opino
A	Los proveedores de equipo, material, componentes o software	1	2	3	4	5	9
B	La información que me ofrecen mis clientes	1	2	3	4	5	9
C	Competidores u otras empresas de la misma rama de actividad	1	2	3	4	5	9
D	Consultores, laboratorios comerciales o institutos privados de I+D	1	2	3	4	5	9
E	Universidades u otros centros de enseñanza superior	1	2	3	4	5	9
F	Organismos públicos de investigación	1	2	3	4	5	9
G	Centros tecnológicos	1	2	3	4	5	9
H	Conferencias, ferias comerciales, exposiciones	1	2	3	4	5	9
I	Revistas científicas y técnicas	1	2	3	4	5	9
J	Comunidades de conocimiento agroalimentario digital	1	2	3	4	5	9

VARIABLES DEMOGRÁFICAS

- P20. SEXO**
 Hombre 1
 Mujer 2
- P21. EDAD**
 Menos de 18 años 1
 De 18 a 25 años 2
 De 26 a 40 3
 De 41 a 55 4
 De 56 a 65 5
 Más de 65 años 6
- P22. ¿Me podría indicar su grado de formación máximo?
 Respuesta única**
 Sin estudios 1
 Educación primaria 2
 Educación secundaria (ESO) o similar 3
 Bachillerato o similar 4
 Formación Profesional 5
 Estudios Universitarios de Grado/Máster 6
 Estudios de Doctorado 7

P23. CCAA

- Andalucía1
- Aragón2
- Asturias3
- Baleares4
- Canarias5
- Cantabria6
- Castilla-León7
- Castilla-La Mancha8
- Cataluña9
- Comunidad Valenciana10
- Extremadura11
- Galicia12
- Madrid13
- Murcia14
- Navarra15
- País Vasco16
- Rioja17

NOMBRE ENCUESTADO: _____

MUCHAS GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Le informamos que de acuerdo al nuevo reglamento europeo de protección de datos que entró en vigencia el pasado 28 de mayo de 2018, Ud tiene derecho a acceder, eliminar, oponerse, transferir o rectificar los datos personales y de opinión que Ud nos facilite. Estos datos se utilizarán sólo y exclusivamente para fines estadísticos y reservados a este estudio de forma anónima y totalmente confidencial, asimismo Ud puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, oposición y eliminación enviando una carta por correo postal a Invymark, S.L. C/Princesa, 13 1º Dcha 28008 Madrid o por mail a la siguiente dirección de correo electrónico: invymark@invymark.es