**Análisis de los desperdicios de frutas y hortalizas en comercios minoristas de la ciudad de Córdoba.**

1Gasparutti GL, 1Oberto MG, 1Rizzi A, 2Masferrer NP.

1Licenciatura en Nutrición. Universidad Siglo 21.

2Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)

gerardo.gasparutti@ues21.edu.ar

Palabras clave: Desperdicios de alimentos, Pérdidas de alimentos, Desarrollo sostenible.

RESUMEN

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, casi una tercera parte de los alimentos producidos para el consumo humano se pierden o desperdician. A nivel nacional, un porcentaje considerable de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA), se da en el comercio minorista y en particular en el de frutas y hortalizas donde, eslabón en el cual se estima que el desperdicio puede llegar hasta un 45%. La magnitud de esta problemática obliga a considerarla como parte integral de la situación alimentaria actual. En este contexto, el funcionamiento de los comercios minoristas de frutas y hortalizas, desde su punto de vista técnico, económico y sociocultural, impacta de manera significativa en este fenómeno. El objetivo fue estimar cuantitativa y cualitativamente los desperdicios de frutas y hortalizas generados en los comercios minoristas ubicados en distintos barrios de la ciudad de Córdoba en el período 2021/2022. También se buscó analizar sus principales causas y soluciones. Se realizó un estudio observacional, descriptivo, de corte transversal, no probabilístico por conveniencia. Se calcularon frecuencias absolutas y relativas para variables cualitativas y cualitativas de acuerdo a la muestra total y estratificada por grupo de frutas y hortalizas. Para la recolección de la información se confeccionó un instrumento adaptado de Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (FLW Standard) y Metodología de Evaluación de Cadenas Agroalimentarias (MECA). Se relevaron 33 comercios minoristas de12 barrios de la ciudad de Córdoba. Se observó que se desperdicia el 13% de las frutas y hortalizas que se dispone en el comercio. Se evidenció, además, que dicho desperdicio tiene un comportamiento ligado a la estacionalidad, y en general, a épocas de temperatura altas (primavera/verano) siendo principalmente, dentro del grupo frutas, la banana y frutilla. En el caso de las hortalizas, las verduras de hoja y el tomate son las que en mayor proporción se desperdiciaron. Las principales causas de desperdicio fueron: exceso de maduración y lesiones y/o cambios en la apariencia. Cabe destacar que, a pesar de encontrarse nutricionalmente apta, esta fruta y hortaliza se terminó descartando por no cumplir con los estándares estéticos exigidos por el consumidor. Con respecto al destino del desperdicio, el 95% de los comercios encuestados lo dispusieron como basura/residuo. Solo el 5% realizó una donación/distribución de las frutas y hortalizas que no fueron vendidas. En relación a la infraestructura del comercio, se observó que la mayoría de las frutas y hortalizas que se desperdiciaron se almacenaban a temperatura ambiente y sin una ventilación adecuada. Actualmente, y, siguiendo la línea del Programa Nacional de reducción de Pérdidas y Desperdicios se han elaborado varias propuestas de solución para favorecer el desarrollo sostenible en este segmento de la cadena agroalimentaria. Se concluye destacando la necesidad de formular e implementar acciones que permitan la generación de diagnósticos y metodologías para profundizar la información existente, estimar la magnitud del problema, identificar los principales factores que contribuyen a su generación y proponer acciones de ejecución que posibiliten progresivamente reducir los desperdicios de manera eficaz.