



Desperdicio de acelgas en temporada estival en la venta minorista: el caso de una verdulería de la ciudad de Rosario

Reol MS (1), Gómez Insausti J (2), Boeris V (2, 3)

- (1) Universidad Nacional de Rosario (UNR). Facultad de Ciencias Veterinarias. Blvd. Ovidio Lagos 1000, Casilda, Santa Fe, Argentina.
- (2) Universidad Católica Argentina. Facultad de Química e Ingeniería del Rosario. Av. Pellegrini 3314, Rosario, Santa Fe, Argentina.
- (3) UNR-CONICET. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas. Área Físicoquímica. Suipacha 570, Rosario, Santa Fe, Argentina.

Dirección de e-mail: valeriaboeris@hotmail.com

El desperdicio de alimentos se refiere a la reducción de su cantidad o calidad en el nivel de la venta minorista y el consumo; se estima que el 17% de los alimentos producidos en todo el mundo se desperdicia en las últimas etapas de la cadena agroalimentaria, representando un problema a nivel global. Los alimentos más susceptibles al desperdicio son aquellos que se consumen frescos y sin envasar, como las frutas y las verduras. El objetivo de este trabajo fue cuantificar el desperdicio de acelgas en una verdulería de la ciudad de Rosario en el período comprendido entre el 6 de diciembre de 2021 y el 7 de febrero de 2022 y analizar las posibles causas de la merma. Se realizaron visitas diarias al establecimiento minorista, se presencié el momento de descarga de mercadería, que se calificó según su calidad (se establecieron tres niveles: alta, intermedia o baja, fijando los extremos con controles previamente determinados). Se registró la cantidad de manojos de acelga que se adquirieron, su costo, el precio de venta, la cantidad de unidades vendidas y su merma, estableciendo la cantidad de días luego de los cuales se descartaba. Se realizaron análisis de correlación entre los datos mencionados y las variables de temperatura y humedad ambiente. Se evaluó la distribución espacial de la mercadería en el local en relación a ventanas, aire acondicionado, heladera y ventilación. En el período analizado la verdulería adquirió, en 28 compras, un total de 180 manojos de acelga y vendió 97, con un desperdicio total del 46,1%. La calidad de la mercadería se clasificó en todos los casos como intermedia. El cajón conteniendo los manojos se ubicó sobre la pared este perpendicular a la pared con la única ventana del local y a espalda de una heladera, en una zona con baja circulación de aire y en la que recibían el calor del radiador de la heladera. El costo del cajón de acelga, conteniendo 6 manojos, se incrementó desde \$200 a principio de diciembre hasta \$400 a principio de febrero y el precio de venta de cada manojos fue desde \$40 a \$100 en dicho período; el monto total invertido en la compra de acelga durante el bimestre fue \$8800 mientras que se recuperó \$7020 por la venta. Se encontró una correlación negativa entre la proporción de manojos desperdiciados de cada lote y su costo ($p=0,0591$). La duración promedio de cada manojos de acelga antes de ser vendido o descartado fue de 1,78 días, con una distribución asimétrica en el rango entre 1 y 5 días; se encontró una correlación negativa entre la humedad máxima del día en que se adquirió el cajón y la duración del mismo ($p=0,0405$). Se concluye que el desperdicio de



acelgas durante el período analizado se vinculó con la humedad ambiental relativa máxima y las condiciones de almacenamiento que resultaron desfavorables. La magnitud de la merma produjo pérdidas económicas a la verdulería.

Palabras Clave: *Beta vulgaris* var. *cicla*, desperdicio de alimentos, hortalizas.