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

Gasparutti GL (1), Oberto MG (1), Rizzi A (1), Masferrer NP (2)

(1) Licenciatura en Nutrición. Universidad Siglo 21, Córdoba, Córdoba, Argentina.

(2) Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Córdoba, Córdoba, Argentina.

gerardo.gasparutti@ues21.edu.ar

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, 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 noviembre-diciembre 2021/abril-mayo 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 cuantitativas 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 de 12 barrios de la ciudad de Córdoba. Se observó que, de las frutas y hortalizas que se dispone en el comercio, se desperdició en promedio, por semana, el 13%. Se evidenció 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 elaboraron propuestas de solución que van desde capacitación del personal en manipulación de alimentos hasta las adecuaciones de las instalaciones para favorecer el desarrollo sostenible en este segmento de la cadena agroalimentaria. Se destaca la necesidad de ejecutar a nivel local, las acciones de mejoras propuestas de manera que se posibilite progresivamente reducir los desperdicios de manera eficaz.

Palabras clave: Desperdicios de alimentos, pérdidas de alimentos, desarrollo sostenible.