

Este documento ha sido descargado de:
This document was downloaded from:



**Portal *de* Promoción y Difusión
Pública *del* Conocimiento
Académico y Científico**

<http://nulan.mdp.edu.ar>



17 e 20 de setembro de 2012
Uberlândia-MG-Brasil

XXV Congreso de la Asociación Latinoamericana de la Papa - ALAP
XIV Encontro Nacional de Produção e Abastecimento de Batata - ENB

Los aspectos de calidad valorados por el consumidor de papa en Argentina: Una experiencia de indagación en hogares complementada con una evaluación sensorial de variedades de papa

Rodríguez¹, Elsa; Lupin¹, Beatriz; Monti, Cristina²

¹Universidad Nacional de Mar del Plata. Fac. Cs. Económicas y Sociales. Funes 3250. Mar del Plata Argentina. emrodri@mdp.edu.ar ; mblupin@mdp.edu.ar

²Universidad Nacional de Mar del Plata. Fac. Cs. Agrarias. Ruta Nacional 226, Km. 73,5 (7620) Balcarce. Argentina. cmonti@balcarce.inta.gov.ar

Introducción

El creciente interés de los consumidores por adquirir alimentos que contribuyan a una reducción de los riesgos para la salud incentiva a la valoración y el consumo de una papa fresca obtenida bajo producción integrada. Un estudio previo permitió analizar la factibilidad de su comercialización en el mercado doméstico argentino (Rodríguez *et al.*, 2010) concluyendo que el concepto de variedad está asociado a la forma, al color de la piel o de la pulpa, al tratamiento post cosecha y procedencia de la papa. La "mala calidad" de una papa se vinculó a que esté brotada, aguachenta, blanda, verde o tenga feo sabor. El mayor precio que, suponían, tendría un producto con bajos niveles de agroquímicos fue detectado como un posible obstáculo para expandir su consumo; aunque hubo consenso en que un mejor posicionamiento en el mercado dependería de la rápida identificación del producto. Para ello es necesario que en la comercialización de esta papa fresca obtenida con un sistema de producción más sustentable, los atributos que la diferencian de una papa convencional sean claramente especificados por un operador de mercado y por una autoridad pública.

Los problemas de información que presentan los mercados diferenciados (Akerlof, 1970; Greenwald & Stiglitz, 1993), las percepciones de riesgos para la salud, los valores emocionales y culturales, la credibilidad y la incertidumbre e influencia de los medios de comunicación (Thøgersen, 1999) intervienen estratégicamente en las decisiones de consumo. La producción Integrada de Papa¹ emplea tecnologías y protocolos para la producción, la certificación y la comercialización de papa con un uso racional de agroquímicos, destinada al mercado doméstico y al mercado internacional. Se requiere vincular los procesos con las preferencias de los consumidores, observar las tradicionales variables económicas -precio e ingreso- y las características agronómicas objetivas del producto (Hirschman, 1985) conocidas por el consumidor. La economía experimental brinda instrumentos de análisis que permiten integrar enfoques de tipo motivacional y sensorial -como son las degustaciones comparativas de alimentos y los grupos focales- con diversos métodos de medición utilizados por los economistas para cuantificar la incidencia de distintos factores en la valoración de un producto.

El objetivo de esta investigación es la identificación de los factores asociados a la compra de una papa de mayor calidad atendiendo a las percepciones que los consumidores poseen sobre las aptitudes culinarias de las variedades de papa, diferenciando a los mismos por niveles socio-demográficos y económicos.

Materiales y métodos:

Debido a la escasez de información sobre el grado de conocimiento de la "papa obtenida bajo el sistema de producción integrado", se requirió en una primera etapa, **aplicar una estrategia exploratoria utilizando métodos cualitativos -grupos focales y entrevistas en profundidad-**. En la **siguiente etapa, de tipo cuantitativa, se realizó una encuesta a 500 hogares urbanos** de Mar

¹Proyecto Producción Integrada de Papa (PNFHA 1127), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Balcarce-Argentina.

del Plata-Argentina, en junio del año 2009, en base a un muestreo aleatorio sobre un total de 564.056 personas que conforman la población de la Ciudad (Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda, INDEC/2001). Esta encuesta fue acompañada por un ensayo de aceptabilidad sensorial de variedades de papa -realizado por el Laboratorio de Calidad de Papa y Tecnología Post-Cosecha del INTA-Balcarce, a nivel hogar. Los consumidores de papa debieron volcar sus preferencias respecto a determinados atributos de dos variedades preparadas por cocción en agua hervida o en aceite -papa fritas en bastones-. Para el ensayo en consumidores se utilizaron escalas lineales de 10 cm, ancladas en los extremos con términos descriptivos de intensidad para medir el agrado global y los atributos, los que fueron generados en ensayos previos con jurados analíticos.

Resultados preliminares

Un grupo de **97 consumidores** analizó la **aceptabilidad global** y los atributos **color, sabor, firmeza, harinosidad y humedad**, respecto a dos variedades de papa: Spunta y Pampeana INTA, ambas preparadas de forma hervida. La calidad culinaria de la primera variedad es mala para ser hervida en tanto que la segunda es muy buena (Cacace y Huarte, 1996). En general, para estas dos variedades, todos los conceptos evaluados tuvieron una calificación promedio que osciló entre 6 y 7 puntos con un desvío estándar de alrededor de 2 puntos. Otro grupo conformado por **116 consumidores** evaluó la **aceptabilidad global** y los atributos **color, firmeza, crocantez, humedad y aceitosidad** de las papas fritas elaboradas con las variedades Spunta y Frital INTA. La Spunta es mala para freír; en cambio, la Frital INTA es excelente en fritas en bastones y buena en fritas en rodajas (Cacace y Huarte, 1996). La calificación media asignada por los consumidores a la aceptabilidad global y a cada uno de los atributos resultó superior en la variedad Frital INTA que en la Spunta (alrededor de 7 puntos vs. 4-5 puntos, para cada atributo) y la variabilidad de cada atributo es mucho menor en la Frital INTA. Para cada uno de los atributos bajo estudio, en la variedad Frital INTA, se observa una mayor concentración de las calificaciones superiores a 8 puntos, marcando una preferencia hacia dicha variedad en relación a los atributos seleccionados y a la forma de cocción realizada. A su vez, el análisis de varianza señala que existen diferencias estadísticamente significativas en las preferencias de los consumidores por ambas variedades de papas al calificar cada uno de los atributos mencionados (Prueba de Kruskal-Wallis). En cuanto a las características socio-económicas de ambos grupos es posible indicar que, entre los que evaluaron las muestras de papa para hervir, el 60% era mujer, el 34% tenía una edad comprendida en el rango de 35 a 59 años y el 28% sólo se dedicaba a las tareas del hogar. El 56% de los hogares conformados por estos participantes, percibía hasta US\$ 395 mensuales. En el otro grupo el 42% tenía entre 35 y 59 años de edad, el 22% era ama de casa.

Bibliografía

Akerlof, G. A. (1970): "The market for lemons: quality uncertainty and the market mechanism". Quarterly Journal of Economics, 84, 488-500.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). Censo Nacional de población, Hogares y Vivienda 2010

Greenwald, B. & Stiglitz, J. (1993): "Financial market imperfections and business cycles". Quarterly Journal of Economics 108: 77-144.

Rodríguez E; Lacaze M. V; Lupin, B. y González, J. (2010): "**Alimentos diferenciados por atributos de producto y de procesos: una experiencia de investigación socio-económica integrada a los aspectos agronómicos**". Mini Conferencia Latinoamericana de Economía Agrícola, San Luis, Argentina 09/10/2010. Publicado en los Anales de la Mini Conferencia: CD (ISSN 1666-0285).

Thøgersen, J. (1999): "Spillover processes in the development of a sustainable consumption pattern". Journal of Economic Psychology, 20, 53-81

Van Kleef, E.; van Trijp, H. & Luning, P. (2005): "Consumer research in the early stages of new product development: A critical review of methods and techniques". Food Quality Preferences 16, 181-201.