

RESEÑA DE TESIS DE MAESTRÍA

Valoración de atributos de calidad de papa para consumo en fresco: aplicación del método subasta experimental

Tesis de Maestría en Agroeconomía
Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata
Balcarce, 10 de diciembre de 2018
124 páginas

Julieta Alejandra Rodríguez

Grupo Economía Agraria, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales,
Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina
jarodriguez@mdp.edu.ar

Introducción

La papa es un producto tradicional que se encuentra presente en la dieta de los argentinos, sin importar el extracto social al que pertenezcan. Se estima que el consumo promedio en Argentina es de 60 kilogramos per cápita al año, superior al de muchos países. En este país, la papa se produce en diversas regiones y en diferentes estaciones del año, lo que posibilita un abastecimiento ininterrumpido a la población. Este tubérculo es el tercer alimento en importancia productiva en el mundo y es fuente de vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos. Allí radica su valor.

Formulación del problema

Al igual que en la mayoría de los países, en Argentina la papa para consumo en fresco se comercializa principalmente en el mercado interno. Un punto débil de esa comercialización es el bajo grado de conocimiento de las características cualitativas del producto por parte de los consumidores. Tal es el caso, por ejemplo, del desconocimiento generalizado que existe sobre las distintas variedades y sus características culinarias (Lupín et al., 2010). Este desconocimiento puede atribuirse, principalmente, a la falta de información y a la presencia mayoritaria en el mercado de una sola variedad de papa para consumo en fresco ('Spunta').

El cultivo de papa es una actividad productiva caracterizada por un elevado costo—con relación al cultivo de cereales, por ejemplo—, altamente dependiente de insumos importados y, en muchas ocasiones, los precios obtenidos en el mercado no llegan a cubrir los costos (Huarte et al., 2011). Por ello, es necesario explorar nuevas alternativas productivas, reducir los costos de producción u obtener un precio mayor por kilo de papa; esto será factible de lograr si son satisfechas las exigencias de calidad que demandan los consumidores actuales.

Objetivo de la tesis

A partir de la investigación realizada por Rodríguez, Lupín y González (2015), llevada a cabo en el año 2012, donde relevaron a 402 individuos consumidores de papa localizados en diferentes barrios de la ciudad de Mar del Plata, se concluye que los atributos priorizados de esta hortaliza son el bajo contenido de agroquímicos y la aptitud culinaria.

De la necesidad de profundizar sobre otros aspectos valorados por los consumidores y de indagar sobre su intención de pagar un precio mayor si se incorporan atributos de calidad al producto e información sobre él (en el empaque) surgieron los interrogantes que motivaron esta investigación: ¿Los consumidores estarían dispuestos a pagar un precio mayor por una variedad de papa de calidad diferenciada, producida con menor utilización de agroquímicos? ¿Y por recibir información sobre ella? ¿El *packaging* y el etiquetado cambiarían la valoración de los consumidores?

Por lo mencionado, el objetivo de la tesis fue identificar los atributos que inciden en la valoración que los consumidores realizan de la papa con calidad diferenciada, con respecto a la papa de mayor producción y venta en fresco en el sudeste de la provincia de Buenos Aires (SEBA).

Estructura de la tesis

La tesis fue organizada de la siguiente manera. En el capítulo 2 se presenta una vasta revisión bibliográfica sobre consumo y producción de papa, calidad percibida y atributos, aspectos socioeconómicos relacionados con la disposición a pagar de los individuos, información y métodos de valoración de preferencias de consumo. Luego, en el capítulo 3, se expone el marco conceptual en el que se encuadró la tesis; se explicitan los objetivos y las hipótesis. Posteriormente, en el capítulo 4, se describe la metodología aplicada tanto en la recolección de datos como en el análisis estadístico. Por último, en el capítulo 5, se presentan los resultados y en el capítulo 6, las consideraciones finales.

Metodología y fuentes

Esta investigación propone un método novedoso de captación de datos, denominado subasta experimental (SE). Dicho método, mediante la utilización de productos reales y la incorporación de estímulos, intenta ubicar al participante en una situación más real de mercado, a fin de conocer la valoración que realiza sobre el producto estudiado.

Existen diferentes tipos de subasta, pero en este caso se desarrolló la subasta de segundo precio de Vickrey (Vickrey, 1961). Esta subasta asume que la utilidad esperada por el participante se maximiza cuando su apuesta es igual a la valoración que aquel realiza del producto. Las apuestas son simultáneas e individuales y no deben ser conocidas por el resto de los participantes. Quien emite la apuesta más alta resulta ganador, teniendo que pagar el segundo mayor precio para acceder al producto. Entre las principales ventajas de esta metodología, es posible mencionar que posee robustez teórica, es reveladora de la demanda y es relativamente más sencilla de aplicar que otras subastas. Contrariamente, no funciona bien para los oferentes que se ubican al final de la cola de la distribución de la oferta.

Para la obtención de los datos se desarrollaron múltiples rondas y se subastaron dos productos: papa producida de manera convencional ('Spunta') y papa producida con menor utilización de agroquímicos ('Frital INTA'). A medida que se avanzaba con las rondas, se presentaron diferentes estímulos a los participantes: se brindó información mediante un video y un folleto sobre la variedad 'Frital INTA'; se informó el precio de referencia (de mercado) de la variedad 'Spunta' y se presentó la variedad 'Frital INTA' en un nuevo *packaging* etiquetado. Al finalizar la subasta, se realizó una encuesta para recabar datos socioeconómicos y referidos a las preferencias y hábitos de compra de los participantes.

Como se mencionó anteriormente, los datos fueron captados mediante una subasta experimental y, para su estudio, se realizaron análisis estadísticos univariados (estadísticos descriptivos), bivariado (prueba chi-cuadrado de Pearson) y multivariado (análisis de correspondencias múltiples) (Peña, 2002).

Resultados obtenidos

Se puede indicar que las apuestas (en promedio) por la variedad 'Frital INTA' fueron mayores desde la ronda 1, en la que no se contaba con información sobre la variedad. Conforme avanzaban las rondas y se iban brindando estímulos a los participantes, el precio apostado por 'Frital INTA' fue superando sustancialmente al de 'Spunta'. Asimismo, a medida que los participantes recibían más información sobre los atributos de la papa, la variabilidad de las apuestas fue disminuyendo.

Al aplicar el análisis de correspondencias múltiples, se identificó claramente en los *biplots* una separación entre los participantes que estaban dispuestos a pagar más por una papa producida con menor contenido de agroquímicos y los que no lo estaban. Se distinguió, además, un patrón de asociación entre quienes están dispuestos a pagar más y las participantes de sexo femenino; los que prefieren consumir verduras producidas con menor impacto ambiental; los que opinan que debe existir un organismo estatal que controle la calidad de los alimentos; los que se inclinan por informarse acerca de la papa a través de internet o por televisión; los que opinan que consumir papa es relevante para seguir una dieta sana y equilibrada; los que prefieren que la información brindada a través de una etiqueta indique la composición nutricional del producto y contenga un sello que garantice un menor contenido de agroquímicos.

Consideraciones finales

En las conclusiones de esta tesis, se analizan los resultados y su aporte desde tres perspectivas. En primer lugar, desde el lado del consumidor, ya que se pudo obtener información sobre los atributos valorados y las características de los participantes que estarían dispuestos a pagar más por una papa de calidad diferenciada. En se-

gundo lugar, desde la perspectiva de la producción, la cual brinda información útil a los productores para que puedan implementar cambios en sus sistemas productivos y, de esta forma, ofrecer un producto acorde a la demanda de los consumidores. Por último, desde la perspectiva académica, ya que el aporte que realiza esta tesis se centra en la implementación de la subasta experimental para la captación de datos primarios. Si bien durante los últimos años este método ha sido aplicado internacionalmente para el estudio de alimentos, en la Argentina existe escasa evidencia de su aplicación. Finalmente, se mencionan las limitaciones de la investigación y los desafíos a considerar en trabajos futuros sobre esta área de estudio.

Bibliografía

- HUARTE, M.; HUARTE, D.; LUCCA, F; CARMONA, D.; MAIROSSER, A. & VIGLIANCHINO, L. (2011). *Protocolo para la producción integrada de papa consumo en el sudeste de la provincia de Buenos Aires*. INTA. EEA Balcarce, Argentina: Ediciones INTA. pp.1-32.
- LUPÍN, B.; RODRÍGUEZ, E.M.M. & LACAZE, V. (2010). *Aspectos valorados en el consumo de un alimento funcional: El potencial de la papa fresca obtenida bajo el sistema de producción integrada*. Actas 41º Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria, Potrero de los Funes, Argentina, octubre 2010. [CD-Rom].
- PEÑA, D. (2002). *Análisis de Datos Multivariantes*. Madrid.; McGrawHill/Interamericana de España. 515p. https://www.researchgate.net/publication/40944325_Analisis_de_Datos_Multivariantes
- RODRÍGUEZ, E.M.; LUPÍN, B. & GONZÁLEZ, J. (2015). *Willingness to pay for a differentiated potato applying a choice modeling experiment by socioeconomic levels of Argentinean consumers*. 29º International Conference of Agricultural Economists, Milán, Italia, agosto de 2015. <http://nulan.mdp.edu.ar/2301/1/rodriguez.etal.2015.pdf>
- VICKREY, W. (1961). Counter speculation, auctions, and competitive sealed tenders. *Journal of Finance*, 16(1): 8-37. doi:10.1111/j.1540-6261.1961.tb02789.x