

Caracterización de residuos hortofrutícolas en rede de supermercados

*Stella Domingos^a y Sylmara Lopes Francelino Gonçalves
Dias^b*

Resumen: El desperdicio de alimentos se produce a lo largo de la cadena de producción. Al ser considerado un eslabón entre los consumidores y la cadena alimentaria, la rede de supermercados tiene un papel relevante y puede contribuir a reducir el desperdicio de alimentos. Para evitar el desperdicio, es necesario investigar la causa, y medir el volumen puede ayudar a resaltar este problema en la cadena alimentaria. Las frutas y verduras (FLV) son alimentos altamente sensibles y viajan en camiones largos para llegar a los supermercados y al consumidor. Esta investigación caracterizó los residuos FLV en tres supermercados minoristas, a través de la medición directa de los productos, en el periodo de dos días en cada uno de ellos. Como resultado, se observó que las frutas fueron los alimentos más descartados, seguidos de las verduras. Los productos comestibles tuvieron la mayor cantidad de eliminación, seguidos de los productos parcialmente comestibles y no comestibles, y los residuos se enviaron a vertedero y se compostaron.

a Estudiante de Maestría en Sostenibilidad de la USP – Universidad de São Paulo. E-mail: stelladomingos@hotmail.com.

b Doctorado en Administración de Empresas. Profesor de la USP – Universidad de São Paulo. E-mail: sylmaraldias@gmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6326-2129>.