

VALORACIÓN DE ATRIBUTOS DE CALIDAD DE PAPA PARA CONSUMO EN FRESCO: APLICACIÓN DEL MÉTODO SUBASTA EXPERIMENTAL

CP Julieta A. Rodríguez

Esta Tesis tiene como objetivo identificar los atributos que inciden en la valoración que los consumidores realizan de una papa con calidad diferenciada, respecto a la papa de mayor producción y venta en fresco en el Sudeste de la Provincia de Buenos Aires.

Por tal motivo, durante el mes de abril del año 2017, se desarrolló una Subasta Experimental del Segundo Precio de Vickrey -*Second Price Auction*-. La muestra comprendió 155 participantes -estudiantes y personal docente y no docente- de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Nacional de Mar del Plata (FCEyS-UNMdP). Con los datos de las apuestas y de la encuesta realizada en la Subasta, se aplicó el Análisis Estadístico de Correspondencias Múltiples.

Entre los principales resultados, se destaca que los participantes, al recibir información sobre la aptitud culinaria de la papa diferenciada y el método de producción con el que fue obtenida -menor contenido de agroquímicos-, pagarían un precio mayor por la misma. También, apostaron un precio más alto por la papa al ser presentada en un *packaging* etiquetado. Finalmente, se identificó un grupo de consumidores con características distintivas.

Directora: Lic. (MSc.) Elsa M. M. Rodríguez

Co-Director: Ing. Agr. (MSc.) Juan Carlos Manchado

Asesora: Ing. Agr. (Dra.) Florencia Lucca

Asesora: Lic. (C/ Mg.) Beatriz Lupín