

Fuentes y recursos:

Consejo de Defensa de los Recursos Naturales y Centro de Legislación y Políticas Alimentarias de Harvard. 2013. The Dating Game: How Confusing Food Date Labels Lead to Food Waste in America.

www.nrdc.org/food/files/dating-game-report.pdf

Instituto de Marketing de Alimentos, Cornell University, y Departamento de Agricultura de los EE.UU., Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria. 2014. The Food Keeper. 4th edición.

Departamento de Agricultura de los EE.UU., Servicio de Seguridad e Inspección Alimentaria.

Departamento de Agricultura de los EE.UU., Carnes y Aves de Corral. Línea de acceso directo (en inglés): 888-674-6854. Email: mph hotline.fsis.usda.gov

Still Tasty. www.stilltasty.com



CAPITAL AREA FOOD BANK

MIRA MÁS ALLÁ DE LA FECHA PARA DESPERDICIA MENOS COMIDA



Se estima que un 40% de la comida en los EE.UU. termina convirtiéndose en sobras que nadie se come –suficiente para llenar diariamente el estadio Rose Bowl-. Con estos desperdicios se podría dar de comer a muchas personas y reducir el hambre. Esta es la razón por la que Food Bank se ha comprometido a reducir el desperdicio de alimentos.

Este despilfarro se debe en gran parte a cierta confusión sobre las fechas de caducidad de los alimentos. Los fabricantes imprimen voluntariamente las fechas de caducidad en los empaques para indicar óptima calidad y frescura, esta colocación de fechas no es ni requerida ni regulada por el gobierno federal.

Estas fechas suelen incluir:

- **“Sell-by” (véndase):** Informa a los establecimientos por cuánto tiempo deben exhibir este producto en sus anaqueles.
- **“Use-by” (fecha de uso):** La última fecha recomendada para usar el producto, para mayor calidad y frescura, tal como lo determina el fabricante.
- **“Best if used by / or before” (Mejor si se usa en / o antes de):** Recomendado para mejor sabor o calidad.
- **“Closed or coded” (codificado):** Números de empaquetado usados por el fabricante.

La siguiente tabla proporciona una guía sobre cómo usar las fechas que aparecen en los empaques. Recuerde, esto es sólo una guía –es a usted mismo, al consumidor, a quien corresponde usar su mejor criterio–.

Guía de Fechas de Caducidad

Tipo de Alimento

Enlatados
- Acidez alta

Enlatados
- Acidez baja

Alimentos
Secos

Congelados

Lácteos

Frutas y
Verduras

Huevos

Panadería

Ejemplos



Pautas de Calidad

Pueden consumirse
12-18 meses después
de la fecha

Pueden consumirse
2-5 años después
de la fecha

Pueden consumirse
1-2 años después
de la fecha

Si sigue congelado
en la fecha de "Best
by" (Mejor antes de...),
es seguro para el
consumo por tiempo
indefinido. Una vez
descongelado, debe
consumirse en el plazo
de una semana.

Pueden consumirse
1-3 semanas después
de la fecha.

3 días para alimentos
altamente perecederos
(frutos del bosque,
champiñones), y
hasta 3 meses para
alimentos más duros
(papas, calabaza)

Pueden consumirse
3-5 semanas
después de la

Pueden consumirse
1-3 semanas después
de la fecha

Señas de Condiciones Físicas

Desechar si está
muy deformado,
oxidado, roto o
sin etiqueta

Desechar si está
muy deformado,
oxidado, roto o
sin etiqueta

Desechar si el
empaquete está roto

Desechar si el
empaquete está
roto o emite un
olor rancio o
repugnante

Desechar si el
producto emite un
olor rancio/repugnante,
si tiene aspecto
cortado (en trozos)
o mal aspecto
en general

Desechar si tiene
moho o emite un
olor desagradable

Desechar si la
cascara está
agrietada o rota

Desechar si hay
signos de moho

* Lo único regulado por el Gobierno Federal para la seguridad y calidad, es la fórmula instantánea.