

EXTENSION DE LA FECHA DE CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.

CRITERIOS PARA EL APROVECHAMIENTO SEGURO

Raquel Arpa Cuadrado

SESAL Octubre- 2018

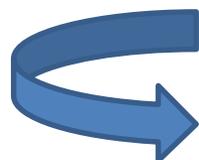
DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Todo aquel bien que habiendo sido sembrado, criado, capturado o producido para ser consumido por el ser humano con fines alimenticios, acaba siendo desechado en cualquier nivel de la cadena alimentaria, sin que llegue a ser utilizado para ese fin directamente o como subproducto derivado

(Ponencia de Estudio sobre desperdicio. Senado, junio 2018)

DESPERDICIO ALIMENTARIO

- En países en vías de desarrollo:
 - En las fases de **producción**
- En países desarrollados:
 - En los **hogares** y sector de la **restauración**.



1229 millones de kg/l de alimentos y bebidas en los hogares.



↓
4,3% cesta de la compra

- FECHA DE CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE

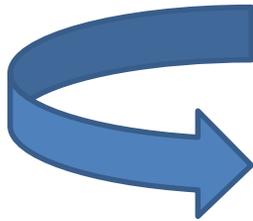


Fecha de duración mínima
“Best before”



INFORME EXTENSIÓN DE FECHA DE CONSUMO

- ❑ Origen de la necesidad del documento
 - Comisión de Desperdicio y Seguridad alimentaria



Problemática de las E.S. para distribuir alimentos con fechas de consumo muy próximas a su vencimiento



- Confusión entre las fechas por parte del consumidor

INFORME EXTENSIÓN DE FECHA DE CONSUMO



<http://acsa.gencat.cat/es/detall/publicacio/Extensio-de-la-data-de-consum-dels-aliments.-Criteris-per-a-la-profitament-segur>

OBJECTIVO DEL INFORME

- Entender mejor la relación entre el marcaje de las fechas y el deterioro.
- Establecer unos criterios prácticos para establecer unes propuestas de extensión de fecha de consumo.
- Proponer extensiones de consumo totalmente **seguras** y **acceptables** una vez superada la fecha de consumo.

Vida de los alimentos

Obtención

FECHA ENVASE

Deterioro



Vida comercial



Vida útil



Desperdicio

(países desarrollados)

EXTENSIÓN DE FECHA DE CONSUMO



SOCIEDAD



18/02/2017 ALEMANIA

Abrieron el primer supermercado con alimentos vencidos

Está en el popular barrio de Ehrenfeld, en Colonia. El modelo que busca crear conciencia sobre la sustentabilidad alimentaria a nivel global.

Por Guillermo Atlas

Especial para Télam desde Frankfurt (Alemania)

En el popular barrio de Ehrenfeld, en Colonia, acaba de abrir sus puertas el primer supermercado alemán que vende exclusivamente alimentos vencidos, así como hortalizas y frutas que salen del parámetro aceptado por el mercado local, donde los clientes ponen el precio a los productos, un modelo que busca crear conciencia sobre la sustentabilidad alimentaria a nivel global.



Nicole Klaski, impulsora del proyecto, explicó a Télam que The Good Food "es una iniciativa de gente preocupada por el desperdicio de alimentos con los que se podría alimentar a media humanidad necesitada".

Una oenegé abre el primer súper de comida caducada del Reino Unido

• The Real Junk Food Project recoge entre 2 y 10 toneladas de alimentos cada día



La venta de alimentos con fecha de consumo preferente vencido está permitida en algunos países de la UE: Grecia, Reino Unido, Irlanda, Dinamarca,...

CONTENIDO

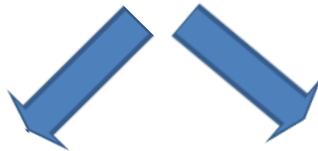
- ❑ Alteración de los alimentos: Causas y mecanismos



la aparición de la principal alteración marcarà la propuesta de fecha

- ❑ Fechas de consumo en otros países, normativas,..

- ❑ Extensión del consumo de los alimentos más allá de la fecha marcada



Criterios

Propuesta de extensión para grupos de alimentos.

CRITERIOS PARA LA PROPUESTA DE EXTENSIÓN

- Los alimentos con fecha de caducidad no entran en este supuesto. No se deben consumir una vez superada la fecha marcada en el envase.
- La extensión propuesta vendrá dada de manera genérica por la velocidad de aparición del **deterioro más factible** en el alimento en cuestión.
- Siempre que el envase se encuentre **intacto**.
- Siempre que el alimento se haya **conservado** en las condiciones que marca el fabricante.
- Una vez abierto el alimento no presente **características impropias**.



PROPUESTAS DE EXTENSIÓN

Mas de 59 entradas de alimentos.

Se incluyeron los alimentos que más interesaban a Banco de Alimentos.

Pero de gran utilidad para el consumidor.

EXTENSIÓ DE CONSUM D'ALIMENTS AMB LA DATA DE L'ENVÀS DEPASSADA		
CEREALS I LLEGUMS		
Llegums secs en gra	1 any	Creixement insectes
Arròs/cereals en gra	1 any	Creixement insectes
Pasta seca/deshidratada	1 any	Creixement insectes
Sèmola, cuscús, bulgur,...	1 any	Oxidació
Farina de cereals	1 any	Creixement insectes
Conserves de llegums	1 any	Alteració del gust i canvis de textura
Cereals esmorzar	3 mesos	Enranciment, oxidació, canvis de textura
Pasta seca farcida	3 mesos	Potencial creixement de microbiota perjudicial, oxidació, canvis de textura
Begudes UHT de soia, d'arròs,...	3 mesos	Adquisició gustos impropis, canvis de gust i textura
PA I BRIXERIA		
Pa fresc (consum en 24h)*	No data/Segons aparença	Canvis de textura, enduriment
Pa torrat	3 mesos	Enranciment, canvis de textura
Galetes, pastisseria seca	3 mesos	Enranciment si greixós, oxidació, canvis textura
Pastisseria tova no farcida (magdalenes, ...)	1 mes	Floridures, enranciment, oxidació, canvis de textura, assecament
Pa de motlle tallat/envasat	15 dies	Floridura, assecament
LACTIS		
Llet condensada/evaporada	1 any	Enranciment, oxidació
Llet en pols (no materna/no infantil)	1 any	Enranciment, oxidació
Formatges pasta dura	3 mesos	Canvis gust i enduriment
Llet UHT	3 mesos	Adquisició gustos impropis, canvis de gust i textura
Mantega	3 mesos	Enranciment
Iogurt (llet pasteuritzada)	15 dies	(Sinères) Canvis de textura
CARNS I PRODUCTES PESQUERS		
Conserves de carn en llauna	1 any	Alteració del gust i canvis de textura
Carnis curats no llescats	3 mesos	Enranciment, Oxidació, enduriment
Carnis curats llescats	1 mes	Enranciment, Oxidació, enduriment

EL CASO ESPECIAL DEL YOGURT

- De gran interés para Banco de Alimentos
- Algunos llevan “fecha de caducidad” y otros “fecha de consumo preferente” (RD 176/2013)
- Motivo:
 - Por su composición, pH y a_w es un producto microbiológicamente percedero.
 - Pero la fermentación láctea provoca una **disminución gradual del pH**



- Resta posibilidades de crecimiento al resto de microorganismos.



GRACIAS POR SU ATENCIÓN

<http://acsa.gencat.cat>