



Entendiendo las Fechas en las Etiquetas de los Alimentos Donados

H. Lester Schonberger, Investigador Asociado, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Virginia Tech; Melissa Chase, Gerente del Programa de Seguridad Alimentaria del Consumidor, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Virginia Tech; Stuart Vermaak, Agente de Extensión, Condado de Loudoun, Extensión Cooperativa de Virginia y Renee Boyer, Profesora y Especialista de Extensión, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Virginia Tech

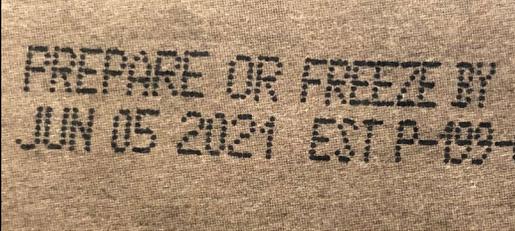
Las empresas de productos alimenticios desean que tenga información importante sobre sus productos. Es por eso que proporcionan fichas nutricionales, información de contacto de la empresa “fecha mínima de caducidad”, “fecha límite de venta” y “fecha límite de congelamiento”. Estas fechas se denominan, comúnmente, fechas de vencimiento. Algunas personas piensan que las fechas les indican cuándo ya no es seguro consumir esos alimentos, pero estas fechas no se relacionan con la seguridad alimentaria. Sus significados varían, según la elección de palabras.

Los alimentos con fechas vencidas pueden y se hace con frecuencia, donarse y distribuirse a bancos y despensas de alimentos o pueden utilizarse en cocinas comunitarias. Estas organizaciones se dedican a proporcionar alimentos seguros y de calidad (Feeding America, s. f.). Esta publicación está escrita para personas que reciben alimentos de bancos de comida y les ayudará a interpretar las fechas en los envase de alimentos.

¿Qué significan las fechas?

Tabla 1. Tipos de fechas relacionadas con los alimentos y sus significados, con ejemplos.

Frase de la etiqueta	También conocido como	Significado	Ejemplo
Fecha mínima de caducidad	Utilizar antes de Consumir preferentemente antes de Fecha de validez	En primer lugar, estas frases les indican a los consumidores cuándo consumir los alimentos, para que estos cumplan con los estándares de calidad de las empresas. Estas etiquetas se encuentran con frecuencia en los artículos no perecederos, como alimentos envasados de larga duración.	
Fecha límite de venta	Exhibir hasta	Con frecuencia presentes en productos lácteos o quesos y productos de panificación, estas etiquetas le informan a la tienda cuándo debería vender el producto, para que sus clientes tengan productos que cumplan con los estándares de calidad de la industria.	

Frase de la etiqueta	También conocido como	Significado	Ejemplo
Fecha límite de congelamiento	Preparar o congelar el Usar o congelar el	Con frecuencia presentes en carnes y otros alimentos perecederos, estas etiquetas informan principalmente a los consumidores acerca de cuándo congelar los alimentos para mantener los estándares de calidad del productor hasta que se consuman los alimentos.	

Nota: Los alimentos pueden seguir siendo productos de calidad y de consumo seguro después de estas fechas. La fórmula infantil es una excepción. Nunca use fórmula después de la fecha “usar el”.

(Fotografías de H. Lester Schonberger, Virginia Tech.)

¿Por qué son importantes las fechas?

Las empresas de productos alimenticios indican “fecha mínima de caducidad”, “fecha límite de venta” y “fecha límite de congelamiento” para que los consumidores y minoristas sepan cuándo los productos tendrán mejor sabor y mejor aspecto.

El gobierno federal no requiere las fechas de los productos, excepto para fórmula infantil. Los niños pequeños y los bebés necesitan nutrientes específicos a medida que crecen. Los fabricantes no garantizan que la fórmula tenga el mismo valor nutricional y calidad, si se utiliza después de la fecha indicada en el envase. Por eso es importante no utilizar fórmula infantil después de la fecha de vencimiento (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, s.f.).

Las fechas de los envases de productos alimenticios asume que los alimentos y las bebidas se almacenaron correctamente para mantener la calidad y la vida de anaquel. Por ejemplo, una bolsa de queso cheddar en tiras debería almacenarse a/o por debajo de los 40 °F para mantener su calidad y seguridad. Cuando se almacena a temperatura ambiente durante más de dos horas o por una hora con la temperatura arriba los 90 °F, la calidad se deteriorará y es más probable que la comida se eche a perder rápidamente, esto podría causar problemas de seguridad. (Boyer y McKinney, 2018).

¿Cuándo no debería comer algo?

La calidad de los alimentos y su seguridad depende de factores como el tipo de alimento, cuánto tiempo se almacenó y durante cuánto tiempo estuvo abierto el envase. Las siguientes son algunas consideraciones importantes:

- Los alimentos que requieren control de temperatura, incluidos los alimentos perecederos como carnes y quesos, tienen una vida de anaquel más corta que los alimentos no perecederos como galletas saladas o alimentos enlatados no abiertos.
- Los envases de algunos alimentos, como leche, podrían indicar: “El sabor se conserva más fresco durante los 7 días después de que el envase ha sido abierto.” Esto es para informar sobre la calidad del producto y no debe confundirse con seguridad (Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos, s. f.).
- Los alimentos preenvasados de una tienda o restaurante (por ejemplo, sándwiches o ensaladas) deben etiquetarse con fechas que indiquen cuándo se prepararon. Asegúrese de almacenar los alimentos de manera adecuada a 40 °F o menos. Para obtener una calidad óptima, consuma estos alimentos preparados en un lapso de cuatro días y deséchelos en un lapso de siete días después de la preparación.
- Los alimentos pueden ser de baja calidad y aun así seguros para su consumo. Las bananas son un buen ejemplo: Algunas personas consideran que las bananas con manchas marrones son de baja calidad, mientras que otros las prefieren.

Reconocimientos

Los autores desean agradecer a Erika Huddleston y a sus colegas de Loudoun Hunger Relief por sus comentarios sobre esta publicación.

Referencias

Boyer, Renee, and Julie McKinney. 2018. *Food Storage Guidelines for Consumers*. 348-960 (FST-286P). <https://digitalpubs.ext.vt.edu/vcdigitalpubs/9729126989263873/>.

Feeding America. “Ensuring Food Safety.” Accessed April 28, 2021. <https://www.feedingamerica.org/our-work/our-approach/ensure-food-safety>.

United States Department of Agriculture. “Product Dating.” Accessed April 28, 2021. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating>.

United States Department of Health and Human Services. “Food Keeper App.” Accessed April 28, 2021. <https://www.foodsafety.gov/keep-food-safe/foodkeeper-app>.

Visit our website: www.ext.vt.edu

Produced by Virginia Cooperative Extension, Virginia Tech, 2022

Virginia Cooperative Extension is a partnership of Virginia Tech, Virginia State University, the U.S. Department of Agriculture, and local governments. Its programs and employment are open to all, regardless of age, color, disability, gender, gender identity, gender expression, national origin, political affiliation, race, religion, sexual orientation, genetic information, military status, or any other basis protected by law.

VT/1022/FST-437P