

**En los Estados Unidos gente tira de 30-40% de la comida que compra. ¿Estamos tirando comida innecesariamente? A lo mejor. Si tú estas usando las fechas de caducidad como guía, entonces tú deberías revisar tu estrategia. ¿Entonces, que significan esos números?**

**Vender para o Fecha de caducidad**



Esta fecha indica cuando las tiendas deben remover los productos. Esta comida puede ser consumida después de la fecha, si se encuentra refrigerada. Productos lácteos pueden ser consumidos hasta una semana después de la fecha de caducidad. Huevos pueden consumirse de 3 a 5 semanas después de la fecha. Los alimentos que usan etiquetas de “vender para” y “fecha de caducidad incluyen leche, yogurt, queso cottage, crema, huevos, carnes frías y bolsas de ensalada.

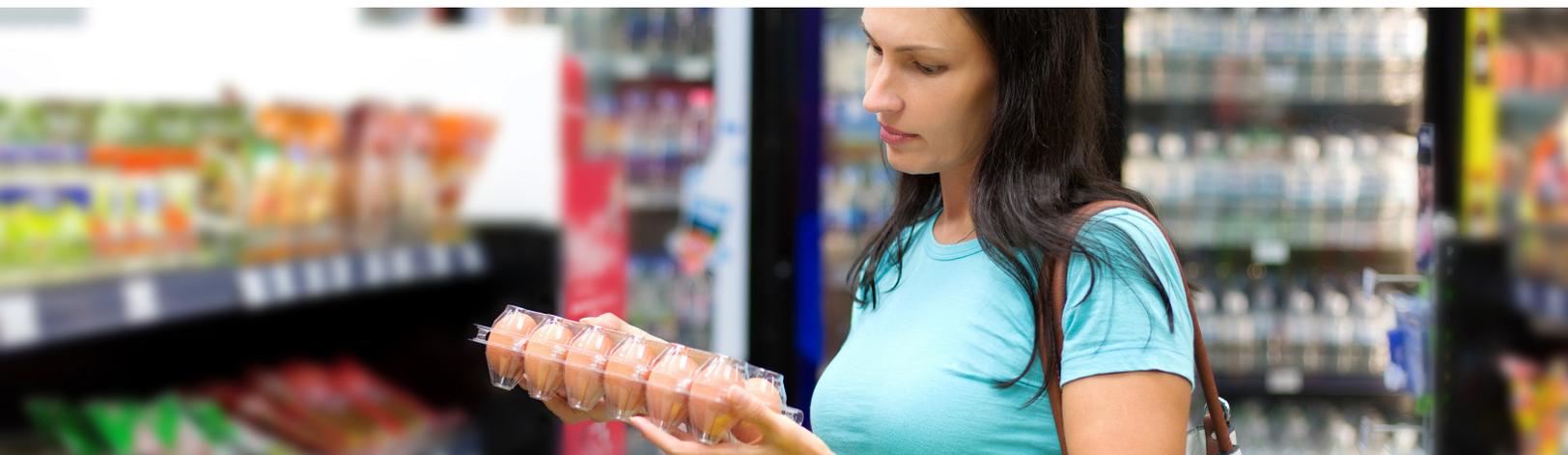
**Usarlo antes de:**

Esta fecha recomienda a los consumidores cuando el producto tiene el mejor sabor o la calidad es la más alta. No es una fecha de venta o de caducidad.

**Fechas de Cajas**



Esta fecha usualmente aparece en comida en lata, galletas saladas, galletas y especias y es la fecha de cuando fueron empaquetadas. Es usada por las tiendas para controlar inventario, rotar producto y para localizar el producto en caso de que exista un aviso de retiro del mercado. Los productores tienen sus propias fechas y los consumidores no saben como leerlas. Las comidas en cajas de cartón son seguras de consumir durante largos periodos de tiempo, pero el sabor puede cambiar. Los alimentos o comidas en lata duran bastante tiempo, pero con el tiempo el sabor y textura podrían cambiar. Si una lata esta abollada o tiene golpes, o el sello de plástico este roto, no deberán ser consumidas y deben de tirarse a la basura.





### Usarlo antes de:

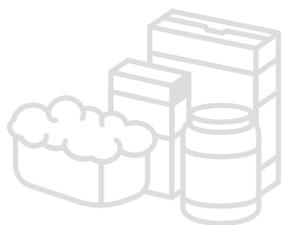
Esta es la última fecha recomendada para tener la mejor calidad del producto. Esta fecha fue establecida por el productor.

### Fecha de caducidad



Las fechas de caducidad son impresas en leche y comida para bebés, vitaminas, medicinas sin receta, levadura, harina para cocinar y para pasteles y pectina. Las fechas podrán decir “Caduca 2/24/11” o “No se use después de 2/24/11”. La leche y la comida para bebés y medicinas sin receta NO deberán de ser consumidas después de la caducidad, porque no funcionaran al 100% como deberían. Así como la levadura, que no será tan eficiente. Lo mismo aplica en la harina para pasteles y la pectina que se usa en mermeladas y gelatinas.

### Mejor calidad antes de:



Cuando la fecha dice “Mejor calidad antes de” quiere decir que es mejor usarla antes para obtener la mejor calidad y sabor. La fecha da un estimado de hasta cuando el producto estará en su mejor momento. La calidad se define por olor, sabor y textura. No es una medida de seguridad. Si el producto huele o sabe diferente o el sello de plástico este roto, no lo use. Los productos con comida preparada como macarrón y queso, sopas en polvo, productos para cocinar, queso, algunas comidas en lata, mantequilla de cacahuete, cereales y mayonesa usan este tipo de fecha.

Si usted tiene mas preguntas contacte la oficina local de Extensión.

Referencia: USDA

 **ENCUENTRA MAS INFORMACION EN COVID-19 RESOURCES @ [go.illinois.edu/ExtensionCOVID19](https://go.illinois.edu/ExtensionCOVID19)**

**I ILLINOIS**

Extension

COLLEGE OF AGRICULTURAL, CONSUMER  
& ENVIRONMENTAL SCIENCES

Universidad de Illinois Estados Unidos Departamento de Agricultura (Departamento de Agricultura) Los Consejos de Extensión Locales que Cooperan. La Universidad de Illinois Extensión proporciona igualdad de oportunidades en programas y empleo.