

¿Cuándo caduca este alimento?

¿Cuándo caduca este alimento?

[imprimir](#)



Seguramente te habrás dado cuenta de que algunos productos llevan impresa una fecha de caducidad y otros, una fecha de consumo preferente. Pero, ¿en qué se diferencian? ¿Por qué unos alimentos tienen que consumirse antes de un día concreto y con otros tenemos un margen de tiempo?

La información sobre la **vida útil de los alimentos** (es decir, hasta cuándo podemos consumirlos sin que pierdan sus propiedades o se deterioren), suele aparecer impresa en las etiquetas o envoltorios de los productos que compramos. Lo normal es que aparezca una **fecha de consumo máximo preferente** o una **fecha de caducidad**.

- **La fecha de consumo máximo preferente** marca el periodo durante el cual un alimento conserva su mejor calidad, aspecto, olor y sabor. Es decir, si comes verdura congelada después de la fecha de consumo máximo preferente, puede que no esté tan buena como si la hubieras consumido antes. Se suele usar para conservas, alimentos enlatados, productos deshidratados y congelados.

- **La fecha de caducidad** indica el tiempo durante el cual un alimento es seguro para su consumo, siempre que se guarde correctamente (tal y como indica el fabricante). La fecha de caducidad se suele emplear para alimentos perecederos o que pueden causar riesgo de intoxicación si se comen después de la fecha marcada. Es el caso de los huevos, los lácteos, la carne y el pescado envasados, los alimentos precocinados...

Algunos consejos:

- Cuando vayas a hacer la compra, intenta coger los productos que tienen la fecha de consumo preferente o la fecha de caducidad **más lejana**. Así evitarás que se estropeen antes de que te de tiempo a consumirlos.
- Recuerda que esta fecha suele hacer referencia a los **productos sin abrir**. Una vez abiertos, debes consumir los alimentos lo antes posible. En las etiquetas suele haber indicaciones como “una vez abierto, consumir en un máximo de dos días” o “guardar en la nevera un máximo de una semana”.
- En algunos casos, como ocurre con los yogures, no pasa nada si te los comes un día o dos después de la fecha de caducidad. Aún así, intenta respetar las fechas marcadas. Sobre todo en las carnes, pescados y huevos.

Etiquetas

[alimentos](#)

[Consejos](#)

[consejos para conservar comida](#)

[conservar alimentos](#)

[consumo preferente](#)

[fecha de caducidad](#)

[intoxicación alimentaria](#)

[salud](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.