



ANEXO 7

INFOGRAFÍA - TRAZABILIDAD Y RETIRO

TENDENCIAS EN TRAZABILIDAD



DE ALIMENTOS



La tecnología juega un papel importante en nuestras actividades cotidianas y para la industria de alimentos no es la excepción, ya que ha comenzado a utilizarla para brindar toda la atención e información que requiere el consumidor.

TECNOLOGÍAS UTILIZADAS PARA TRANSMITIR INFORMACIÓN DEL ALIMENTO

Sitios web	Redes sociales digitales	Dispositivo de identificación por radio frecuencia (RFID)	Códigos de respuesta rápida QR	Aplicaciones para teléfonos inteligentes	Empaques inteligentes

EMPAQUES INTELIGENTES

Estados Unidos y algunos países de Europa han comenzado a utilizar los siguientes empaques en alimentos:

Empaques activos que declaran información del producto y cambian de color cuando el alimento se ha caducado.

Empaques con indicadores de tiempo, informan variaciones de temperatura a través de un pequeño dispositivo que es económico de fabricar.

Empaques con indicadores de color, cuentan con una banda susceptible al calor, aplicados para alimentos que se preparan en microondas.



Se ha comenzado a utilizar los códigos QR en las etiquetas de alimentos, los cuales transmiten información de los ingredientes, métodos de producción, atributos ambientales, números a donde marcar en caso de una emergencia así como todos los datos de trazabilidad.

Desventajas del uso de códigos QR en alimentos

No toda la población tiene acceso a teléfonos inteligentes y a servicios de internet.



Ventajas del uso de códigos QR en alimentos

Información digital en muchos idiomas, acceso a mayor cantidad de información y potencial para mejorar la trazabilidad del alimento.

