



JORNADA

**INNOVACIÓN y
SUSTENTABILIDAD
en CARTÓN
CORRUGADO**

25 de JUNIO



JORNADA
INNOVACIÓN y SUSTENTABILIDAD
en CARTÓN CORRUGADO

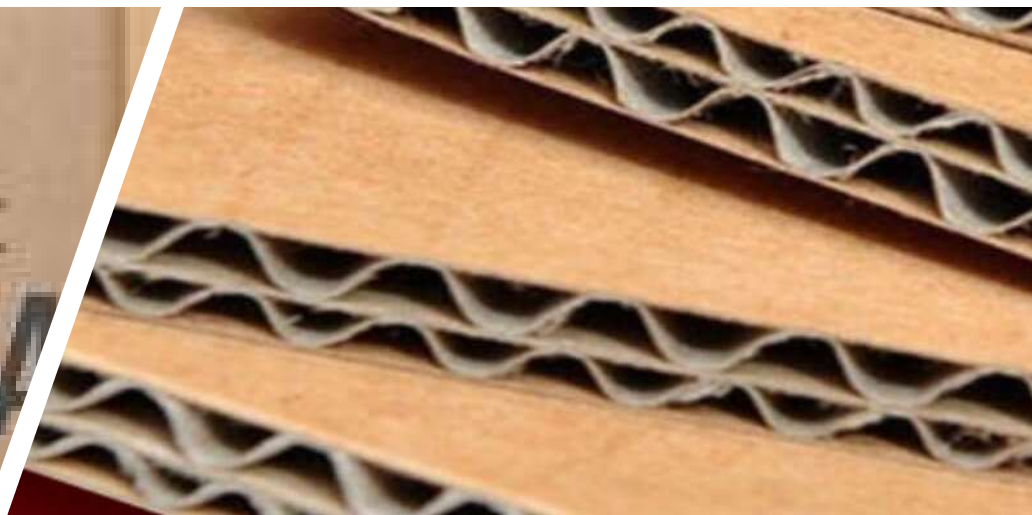


Tendencias Innovativas en Envases de Cartón Corrugado

Mgt Ing. Diego A. Gordo



JORNADA INNOVACIÓN y SUSTENTABILIDAD en CARTÓN CORRUGADO



¿QUÉ ESPERA DE UN PACKAGING LOS CONSUMIDORES?





¿QUÉ DEMANDAN LOS CLIENTES – LAS INDUSTRIAS?



¿QUÉ DEMANDAN LOS CLIENTES?

SUSTENTABILIDAD

tu punto[®]
está donde estés

**Parrilla descartable
100% biodegradable**



¿QUÉ DEMANDAN LOS CLIENTES?



IDENTIFICACION Y PRACTICIDAD

¿QUÉ DEMANDAN LOS CLIENTES?



IMPACTO MULTISENSORIAL

¿QUÉ DEMANDAN LOS CLIENTES?

FORMATOS AUTOMATIZABLES



INNOVACIÓN EN PACKAGING

experiencia-packaging



EXPERIENCIA DE
COMPRA/VENTA



¿Ayuda el envase
al consumidor
a poder elegir?



¿Ayuda o facilita el
envase al
consumidor en el
transporte?



**Al usarlo,
¿generan una
buena experiencia
en el uso?**

INNOVACIÓN EN PACKAGING



REUSO – POST USO

2.

Catástrofes y emergencias: hay una demanda mundial de poder convertir el packaging que se descarta en muebles, lugar de guardado, muebles temporales.



Una casa de emergencia con restos de packaging.

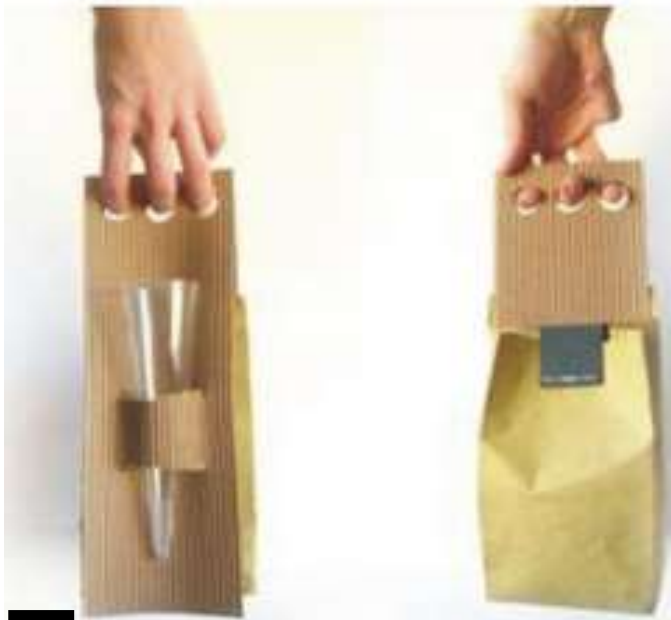




¿Cómo lo convertimos en un juego o juguete?



INNOVACIÓN EN PACKAGING



SUSTENTABILIDAD

3.

INNOVACIÓN EN PACKAGING

SCAN RESULTS: FOUND

RECOMMENDED RECIPE
TUNA & TOMATO PASTA

'Fresh, sustainable tuna is the secret to this simple but super-tasty dish.'

DOWNLOAD FULL RECIPE

4.

SMART PACKAGING



INNOVACIÓN EN PACKAGING



5.

SEGURIDAD



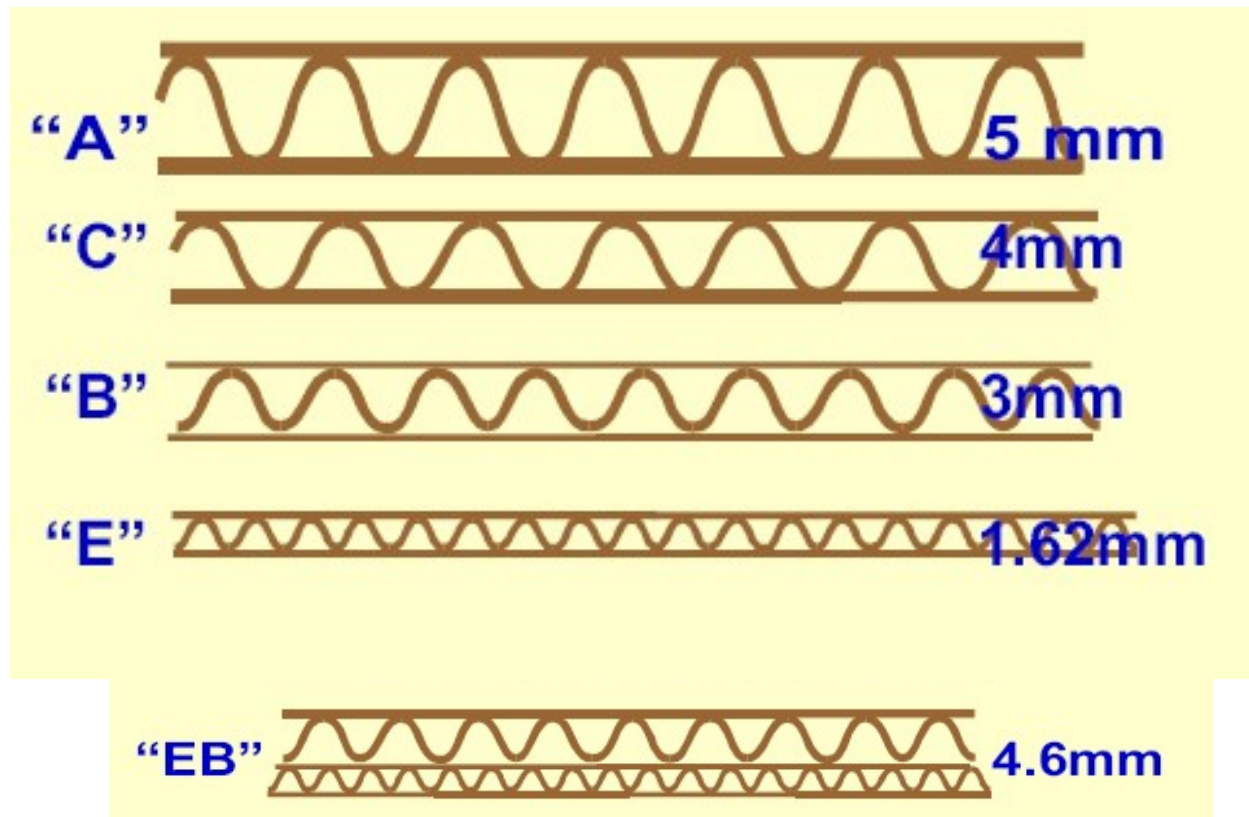
JORNADA INNOVACIÓN y SUSTENTABILIDAD en CARTÓN CORRUGADO



LINEAS DE DESARROLLOS CERCANOS



JORNADA INNOVACIÓN y SUSTENTABILIDAD en CARTÓN CORRUGADO





JORNADA INNOVACIÓN y SUSTENTABILIDAD en CARTÓN CORRUGADO



ISO/TS 22002-4:2013

3.7 Empaque para alimentos

Cualquier producto que se va a usar para contener, proteger, manipular, entregar, almacenar, transportar y presentar alimentos.

*NOTA 1. El empaque para alimentos puede **tener contacto directo o indirecto** con el alimento*

.- Las superficies o los materiales en contacto directo con el alimento están en contacto (es decir, tocan físicamente al alimento o están en contacto con el espacio de cabeza), o estarán en contacto con el alimento durante el uso normal del empaque.

-Las superficies o los materiales **en contacto indirecto con el alimento no entran en contacto directo con el alimento durante el uso normal del empaque, sino que existe la posibilidad de la transferencia de sustancias hacia el alimento**





JORNADA

**INNOVACIÓN y
SUSTENTABILIDAD
en CARTÓN
CORRUGADO**

25 de JUNIO