

Ecológicos y universales

«Los japoneses piensan que los productos son seres vivos, que tienen alma, y el empaque es la casa donde viven. Los diseñadores somos como músicos que con instrumentos visuales y verbales tocamos las necesidades y deseos de los consumidores para que las vibraciones muevan el producto de la góndola al carrito del supermercado. Todos los empaques se convierten en basura. Lo que los diseñadores hacemos en nuestra mesa de trabajo se reproduce miles, millones de veces. Entonces, el buen diseño del empaque debe tener en cuenta nuestras responsabilidades sociales y ambientales».

Claudio Arango.

¿Qué se busca hoy y qué tendencias encontramos en empaques de alimentos?

* Empaques con el menor impacto ecológico. Reutilizables, reciclables, biodegradables. El mínimo empleo de recursos originales. Se trabaja hasta con el plástico (no reciclable pero sí reutilizable), en generación de energía y producción de resinas.

* Investigan: empaques de piel para alimentos frescos, mejoras en empaques al vacío, empleo de aluminio en productos para microondas, latas de un combinado de plástico y acero. Por seguridad para el consumidor, empaques que muestren, por ejemplo, cambios de color, si el producto ha estado en contacto con el aire.

* Básico: involucrar contenidos, fechas de vencimiento, valores nutricionales y código de barras. Con la apertura: varios idiomas y comunes denominadores.

* Es la guerra del servicio del empaque: rápido y fácil de manipular. Si es el caso, que sirva para conservar, calentar y comer directamente, sin mover un dedo más.



Bolsa con cierre y reutilizable. De la revista Packaging Digest.

* Se buscan empaques de menor peso y que ocupen menos espacio. Lo simple, liviano y versátil.

* Name. Name... Muy activo y de impacto: el mercado de alimentos y *meatato* para niños. Empaques con personajes. Dulces que parecen juguetes: teléfonos, locomotoras, crayolas, peces. Chicles en forma de pila de teléfono celular o de cinta engomada. Y empaques reutilizables (de valor agregados).

* Curiosidades: bolsas a la antigua que simulan ser de papel y son plásticas. Botellas de plástico flexible para vino y legumbres. Garrafas desechables con grifo. Empaques de café con válvula especial para evacuar cierto gas que emana del producto empacado.

* Por resolver: las porciones. ¿Qué hago con el resto de las salchichas o las galletas, después de sacar dos o tres y tener abierta la bolsa? Trabajan en soluciones: bolsas de materiales flexibles con un sistema de sellado permanente o especie de cierre, que abres y pegas cuando quieres.

¡Perfecto!

El huevo, la granadilla, la naranja, el banano. Hasta ahora como la naturaleza ha sido la única capaz de acercarse al perfecto empaque de alimentos. Y Bruno Munari, cuando habla de la naranja, nos transporta a ese punto.

«El objeto está constituido por una serie de contenedores modulados en forma de gajo, dispuestos circularmente en torno a un eje central y vertical, al cual cada gajo apoya su lado rectilíneo mientras todos los lados curvos, dispuestos hacia el exterior, dan en conjunto, como forma global, una especie de esfera».

«El conjunto de estos gajos está recogido en un embalaje (...) bastante duro en su superficie externa y revestido con una suave capa interna de protección entre el exterior y el conjunto de los contenedores».

«(...) Cada contenedor está formado a su vez por una fina película, suficiente para contener el jugo pero muy manejable en la descomposición de la forma global. Cada gajo se mantiene junto a otros dos por un ligerísimo adhesivo (...) y tiene exactamente la forma de la disposición de los dientes en la boca humana».

«(...) Generalmente los gajos contienen, además de jugo, una pequeña semilla de la misma planta que ha producido el fruto: un pequeño obsequio que la producción le ofrece al consumidor en caso de que este quisiera tener una producción personal de estos objetos (...)».

«La naranja, por consiguiente, es un objeto casi perfecto donde se verifica la coherencia entre forma, función y consumo (...)».



No lo quieren los ecologistas, pero gusta mucho en el mercado. El empaque plástico.



Y el sector de alimentos para niños es de los más activos e innovadores. Trabaja con productos que son más juguetes que *meatato* y empaques de valor agregado.

Escoja materiales

* **Fibras naturales.** Fiebre, madera, hojas, tela, aglutinables moldeables como los de algunas cajas de huevo o algunas bandejas de carne. Biodegradables.

* **Hojalata y hojas o papel de aluminio.** Puede conservar entre dos y cuatro años el alimento fresco (con sus condiciones organolépticas). Necesita preservativos -una laca para protegerla interiormente-. Reciclable, pero no biodegradable.

* **Vidrio.** El que más deja a la vista (de hecho, permite entrar la luz que no es bueno en algunos casos, aunque con vidrios ámbar y verde se ha mejorado ese problema). Muy frágil, pero reutilizable, reciclable.

* **Plástico.** Resistente, esterilizable, altamente moldeable; bien, por peso. Problema en cuanto a reciclaje.

* **Cartón y papel.** Si no están combinados son ciento por ciento naturales. Biodegradables y reciclables, pero con problemas por roce, en quiebres y esquinas.

* **Laminados.** Mezcla de varios materiales. Papel y metal o papel y plástico (ideales para aislar la grasa), el cartón, plástico y metal (tetra pack).

Mordiscos de computador

El rojo se asocia con carnes. El verde, con lo natural y fresco. Con los lácteos, el azul. Y con el café, los sabores saludables. Las letras gráficas con autoridad. Las manuscritas con humor y fantasía. Lo ornamentado con elegancia y calidad. La imagen de una fruta, con lo natural. Lo brillante, con limpio. El plástico, con seguro.

Todo hay que tenerlo en cuenta, en asunto de empaques de alimentos. Comportamiento de materiales, contenido y clima. Lugar de exhibición, hábitos de los consumidores, observación de la competencia, posibilidades de impresión, exigencias legales, hasta *no me gusta ese color, porque es el de Nacional*, que un industrial, sin más lógica que la emoción, lanza a la mesa.

EL ROLLO

Todo. Más conocimiento. Más creatividad. Ilustraciones. Fotografías. Y,

hoy, la magia de las imágenes digitales.

En computador. Coge una botella de aquí, con unas gotas de agua allí, unos hielos de más allá y, ¡amigo! ¡He aquí el producto, que ni siquiera ha salido de la fábrica. Simule el mordisco perfecto en una paleta (si intenta tomar foto, se derrite en instantes). Cambie brillo o color de ojos. Convierta en salchicha, a un par de zanahorias a la plancha. Logre que una cáscara de limón -sin importar su peso- flote sobre la espuma de una copa. Haga que una gelatina, en un minuto, sea de fresa, y el siguiente, de naranja.

Modifique texturas, proporciones y colores (hasta 16 o más millones de colores en un computador). Organice todo tipo de matrimonios entre fotografías e ilustraciones. Altere y retoque transparencias. Todo, entre la creatividad y la magia.



Vidrio y hojalata. Importantes para la conservación.