



# IKUSMER TREND FILES

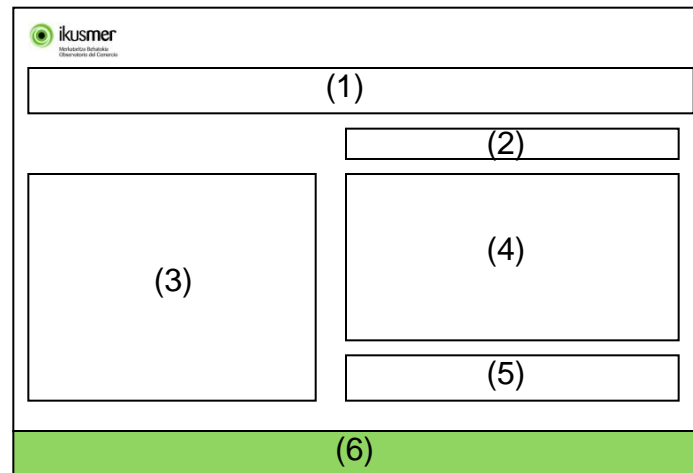
**Packaging**

# ¿Por que debemos estar al tanto de las nuevas tendencias?

A través de las diversas fichas del presente documento vamos a tratar de mostrar las nuevas tendencias que están surgiendo a nivel mundial y que diferencian a sus implementadores del resto. Buscamos tendencias que hagan a los comercios innovadores y por ello únicos y atractivos.

La **innovación**, según el diccionario de la Real Academia Española, es la creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado, pero veremos que en muchas ocasiones otras acciones mas sencillas como el packaging, la fusión, el rediseño, el cambio de usos o de clientes objetivo, pueden aportar innovación a ciertos productos y/o comercios en fase madura haciéndolos de nuevo atractivos para el consumidor.

Las fichas tienen una estructura común formada por (1) un titular relativo al contenido general de la ficha, (2) un subtítulo en ingles referente al origen de la noticia o matizador del contenido, (3) una fotografía alusiva al tema tratado, (4) desarrollo del contenido de la ficha, (5) información adicional, artículos relacionados, videos explicativos, etc y (6) una clasificación taxonómica de la ficha.



# INNOVACION EN PACKAGING



## Packaging Trends

La innovación en packaging, el llamado “vendedor silencioso”, es un gasto necesario porque cuando un packaging es realmente novedoso el consumidor lo prueba incluso aunque en ocasiones piense a priori que no le gustará el producto.

La innovación puede ser muy variada, desde el diseño del continente como es el caso de la botella diseñada por Martín Berasategi hasta la composición del mismo como es el caso de las latas camaleón en las que su superficie cambia de color en función de la temperatura del contenido.

Recientemente también se han presentado otras novedades como las tintas luminiscentes que ayudan a destacar el producto sobre el resto en el lineal del punto de venta o los materiales basados en biopolímeros con propiedades barrera mejoradas que permiten aumentar la vida útil de los alimentos hasta en un 30%.

Más información:

[Artículo1](#) [Artículo3](#) [Artículo5](#) [Artículo7](#) [Artículo9](#) [Artículo11](#)  
[Artículo2](#) [Artículo4](#) [Artículo6](#) [Artículo8](#) [Artículo10](#) [Artículo12](#)  
[Video1](#) [Video2](#) [Artículo13](#)