



LAS CONSERVAS

Coloco la cesta de la compra en el frigorífico

Siguiendo la chuletila que tenemos en clase vamos a colocar los alimentos que hemos comprado en el supermercado.



Zonas menos frías (5°). Son la parte de arriba y en la puerta. Guardar: Bebidas, salsas, mermeladas, huevos, Frutas y Verduras.

Zonas frío intermedio (4°). Es la parte intermedia del frigo. Guardamos: Lácteos, Yogures, Restos de comida, Embutidos.

Zonas más frías (2°). Es la parte de abajo. Guardamos: Productos frescos como la carne y el pescado siempre separados y tapado en un tupper, o en su propio envase.

Congelador (-18°) Guardar los alimentos en tupper o bolsas con cierre hermético. Escribimos siempre la fecha y su contenido.

Javier.gomroj@educa.jcyl.es



	FRIGORÍFICO	CONGELADOR
FILETES DE TERNERA	2-4 días	6-12 meses
POLLO O PAVO	1-2 días	<=12 meses
CHULETAS DE CERDO	2-4 días	4-6 meses
CARNE PICADA	1-2 días	3-4 meses
SALCHICHAS FRESCAS	1-2 días	1-2 meses
LATA DE SALCHICHAS (ABIERTA)	<=1 semana	No
FIAMBRE Y EMBUTIDOS	3-6 días	1-2 meses
HUEVOS	<=3 semana	No
YEMA O CLARA DE HUEVO	2-4 días	<= 12 meses
MAYONESA (TARRO ABIERTO)	<=1 mes	No
PLATOS PREPARADOS	2-4 días	3-4 meses
SALSAS Y CALDO DE CARNE	2-3 días	2-3 meses
SOPAS	2-4 días	2-3 meses
PAN	No	3-6 meses
MANTEQUILLA	3-4 semana	6-8 meses
PESCADO BLANCO	1-2 días	6 meses
PESCADO AZUL	1-2 días	< =3 meses
LECHE FRESCA ABIERTA	1-2 días	< =3 meses
LECHE UHT	3-4 días	No

L
A
S
C
O
N
S



Javier.gomroj@educa.jcyl.es





Javier.gomroj@educa.jcyl.es

