

ALIMENTOS	REFRIGERACIÓN	OBSERVACIONES	CONGELACIÓN	DESCONGELACIÓN
Huevo cocido	1 semana	Mejor en un recipiente cerrado	NO	
Carnes picadas, vísceras y aves	1-2 días		Máximo 3 meses bien envasados o envueltos	1 día en la nevera y luego se calienta
Carnes rojas	3-5 días			
Carne ya cocinada	3 días	Bien tapada		
Sopas y cremas	1-2 días			
Pescados y mariscos frescos	1-2 días			
Pescado ahumado	14 días			
Verduras cocinadas	3-4 días			
Tortilla	1 día			
Legumbre cocinada (guisos, etc)	3-4 días			
Leche	5 días	Una vez abierto el envase	NO	
Atún y otras conservas en lata	3-4 días	Una vez abierto se cambia a un envase hermético y se guarda refrigerado	NO	
Pasta y arroz	2 días		NO	

