

## Tabla de conservación de alimentos fríos

Alimentos	Tipo	Refrigerador [40 °F (4 °C) o menos]	Congelador [0 °F (-18 °C) o menos]
<b>Ensalada</b>	Ensaladas de huevo, pollo, jamón, atún y macarrones	De 3 a 4 días	No se congelan bien
<b>Perros calientes</b>	Paquete abierto	1 semana	De 1 a 2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	De 1 a 2 meses
<b>Fiambre</b>	Paquete abierto o en lonchas	De 3 a 5 días	De 1 a 2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	De 1 a 2 meses
<b>Tocino y embutidos</b>	Tocino	1 semana	1 mes
	Embutidos crudos, de pollo, pavo, cerdo o res	De 1 a 2 días	De 1 a 2 meses
	Embutidos bien cocidos, de pollo, pavo, cerdo o res	1 semana	De 1 a 2 meses
	Salchichas que se compran congeladas	Después de cocinarlas, 3 a 4 días	1 a 2 meses a partir de la fecha de compra
<b>Hamburguesas, carne molida y carne aves de corral molida</b>	Hamburguesa, carne vacuna molida, pavo, pollo y otras aves de corral, ternera, cerdo, cordero y sus combinaciones	De 1 a 2 días	De 3 a 4 meses
<b>Carne fresca de res, ternera, cordero y cerdo</b>	Filetes	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Chuletas	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Carnes asadas	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
<a href="#">Jamón</a>	Fresco, sin curar, crudo	De 3 a 5 días	6 meses
	Fresco, sin curar, cocido	De 3 a 4 días	De 3 a 4 meses
	Curadas, cocinadas antes de consumir, sin "vencimiento"	5 a 7 días o fecha "vencimiento"	De 3 a 4 meses

Alimentos	Tipo	Refrigerador [40 °F (4 °C) o menos]	Congelador [0 °F (-18 °C) o menos]
	cocinar		
	Bien cocido, sellado al vacío en fábrica, sin abrir	2 semanas o "consumir preferentemente antes del"	De 1 a 2 meses
	Cocido, envuelto en la tienda, entero	1 semana	De 1 a 2 meses
	Cocido, envuelto en la tienda, cortado en lonchas, a la mitad o en espiral	De 3 a 5 días	De 1 a 2 meses
	Jamón de Virginia, cocido	1 semana	1 mes
	Enlatado, con etiqueta "Conservar refrigerado", sin abrir	De 6 a 9 meses	No congelar
	Enlatado, no perecedero, abierto  <b>Nota:</b> Un jamón enlatado sin abrir, que no haya pasado su fecha de vencimiento, se puede guardar a temperatura ambiente por 2 años.	De 3 a 4 días	De 1 a 2 meses
	Jamón Prosciutto, Parma o Serrano, tipo italiano o español seco, cortado	De 2 a 3 meses	1 mes
<b>Aves de corral frescas</b>	Pollo o pavo, entero	De 1 a 2 días	1 año
	Pollo o pavo, en trozos	De 1 a 2 días	9 meses
<b>Pescados de aleta</b>	Pescado graso (pescado azul, bagre, caballa, mújol, salmón, atún, etc.)	1 - 3 días	2 - 3 meses
	Pescado blanco (bacalao, platija, abadejo, halibut, lenguado, etc.)		6 - 8 meses

Alimentos	Tipo	Refrigerador [40 °F (4 °C) o menos]	Congelador [0 °F (-18 °C) o menos]
	Pescado blanco (carbonero, perca, pez roca, trucha marina)		4 - 8 meses
<b>Mariscos</b>	Carne de cangrejo fresco	2 - 4 días	2 - 4 meses
	Langosta fresca	2 - 4 días	2 - 4 meses
	Cangrejo, langosta viva	1 día	No recomendado
	Almejas, mejillones, ostras y vieiras vivas	5 - 10 días	No recomendado
	Camarones, cangrejo de río	3 - 5 días	6 - 18 meses
	Almejas, mejillones, ostras y vieiras abiertas	3 - 10 días	3 - 4 meses
	Calamar	1 - 3 días	6 - 18 meses
<b>Huevos</b>	Huevos crudos con cáscara	De 3 a 5 semanas	No congelar con cáscara. Batir claras y yemas juntas y luego congelar.
	Claros y yemas de huevo crudas <b>Nota:</b> Las yemas no se congelan bien	De 2 a 4 días	12 meses
	Huevo crudo congelado con cáscara por accidente <b>Nota:</b> Deseche cualquier huevo congelado cuya cáscara esté rota	Usar inmediatamente después de descongelar	Mantener congelado, luego refrigerar para descongelar
	Huevos duros	1 semana	No congelar
	Sustitutos de huevo, líquidos, sin abrir	1 semana	No congelar
	Sustitutos de huevo, líquidos, abiertos	3 días	No congelar

<b>Alimentos</b>	<b>Tipo</b>	<b>Refrigerador [40 °F (4 °C) o menos]</b>	<b>Congelador [0 °F (-18 °C) o menos]</b>
	Sustitutos del huevo, congelados, sin abrir	Después de descongelar, 1 semana o consulte la fecha "Consumir antes de"	12 meses
	Sustitutos del huevo, congelados, abiertos	Después de descongelar, 3 a 4 días o en la fecha debajo de "consumir preferentemente antes del"	No congelar
	Guisados con huevos	Después de hornear, 3 a 4 días	Luego del horneado, 2 a 3 meses
	Ponche de huevo, comercial	De 3 a 5 días	6 meses
	Ponche de huevo, casero	De 2 a 4 días	No congelar
	Tartas: calabaza o pacana	Después de hornear, 3 a 4 días	Luego del horneado, 1 a 2 meses
	Tartas: natilla y chifón	Después de hornear, 3 a 4 días	No congelar
	Quiche con relleno	Después de hornear, 3 a 5 días	Luego del horneado, 2 a 3 meses
<b>Sopas y guisados</b>	Con verduras o carne agregadas	De 3 a 4 días	De 2 a 3 meses
<b>Sobras</b>	Carnes rojas o blancas cocidas	De 3 a 4 días	De 2 a 6 meses
	Croquetas o medallones de pollo	De 3 a 4 días	De 1 a 3 meses
	Pizza	De 3 a 4 días	De 1 a 2 meses

Fecha de la última modificación 19 de septiembre de 2023