



PALTA

Palta

**Mejor: Cesto (si está dura).
Necesita temperatura
ambiente para madurar.**



LIMÓN

Limón

**Mejor: Heladera.
Mantiene la humedad interna
y evita que se deshidrate;**



CEBOLLA

Cebolla

**Mejor: Cesto.
Prefiere ambientes secos y
ventilados; el frío favorece la
humedad y el moho.**



MANZANA

Manzana

Mejor: Heladera.
Las manzanas son climatéricas.
En frío se reduce ese efecto y
se conservan firmes por más
tiempo.



PERA

Pera Cortada

Mejor: Heladera
Para reducir la velocidad de la
oxidación enzimática y colocar
con la cáscara hacia arriba sobre
un plato.



TOMATE

Tomate maduro

Mejor: Heladera.
La temperatura ideal de
conservación es de 10°C, si
bien el frío altera su textura,
se enlentece el deterioro.

**MELÓN
INMADURO**

Melón inmaduro

Mejor: Cesto
A temperatura ambiente
desarrolla mejor aroma y
dulzor.

UVA

Uva

Mejor: Heladera.
El frío mantiene la firmeza y
reduce el crecimiento
microbiano.

ZANAHORIA

Zanahoria

Mejor: Heladera y envuelto
Mantiene su crocancia y evita
que se deshidrate.



FRUTILLA

Frutilla

Mejor: Heladera.

Son muy perecederas y el frío reduce el crecimiento microbiano.

Se sugiere no lavarlas hasta el momento de consumirlas.



BROCOLI

Brócoli

Mejor: Heladera

Tiene una tasa de respiración muy elevada, la cual se entelrece a la temperatura de refrigeración.



REPOLLO

Repollo

Mejor: Heladera.

Se conserva crujiente por más tiempo y evita la pérdida de agua.



AJO

Ajo

Mejor: Cesto.
Necesita un ambiente seco y ventilado; el frío favorece el moho y los brotes.



BANANA

Banana

Mejor: Cesto.
El frío ennegrece la cáscara y afecta la textura. Cubrir los cabitos puede colaborar en su conservación.



PAPA

Papa

Mejor: Cesto.
El frío convierte los almidones en azúcares, alterando sabor y color al cocinarse.



REMOLACHA

Remolacha

Mejor: Heladera.
Mantiene su firmeza y enlentece el
ablandamiento. Ideal guardarla
sin hojas,
aprovecharlas aparte.



CHOCLO

Choclo

Mejor: Heladera.
El almidón del grano se convierte
rápidamente en glucosa
a temperatura ambiente; el frío
retrasa ese proceso.



ZAPALLITO

Zapallito

Mejor: Heladera.
Es muy sensible a la
deshidratación; el frío mantie-
ne su textura firme.



LECHE

Leche en caja abierta

Mejor: Heladera.
Una vez abierta pierde esterilidad y requiere frío para evitar crecimiento microbiano.



YOGURT

Yogurt

Mejor: Heladera.
Contiene cultivos vivos; necesita frío constante.



HUEVOS

Huevos

Mejor: Heladera.
Mantenerlos refrigerados evita condensación y contaminación.



QUESO

Queso

Mejor: Heladera
Envuelto para evitar su
deshidratación.



QUESO RALLADO

Queso rallado

Mejor: Heladera.
Al estar fragmentado es más
susceptible a contaminación y
enranciamiento.



FIAMBRE

Fiambre
(jamón, mortadela, etc.)

Mejor: Heladera.
Son productos listos para
consumo y muy perecederos

**FILETE DE
CARNE CRUDO**

Filete de carne crudo

Mejor: Heladera.
La carne cruda necesita frío para
evitar proliferación bacteriana.
Consumir en 1–2 días.

PESCADO

Pescado

Mejor: Heladera.
Es uno de los alimentos más
perecederos; el frío es esencial
para su inocuidad.
Consumir en 24 horas.

**VERDURAS
COCIDAS**

Verduras cocidas

Mejor: Heladera.
Una vez cocidas pierden
barreras naturales y se
contaminan fácilmente.

**DULCE DE LECHE
ABIERTO**

Dulce de leche abierto

**Mejor: Heladera.
Aunque tiene alta concentración
de azúcar, al abrirlo puede
contaminarse.**



POLLO AL HORNO

Pollo al horno

Mejor: Heladera.
Las carnes cocidas son muy
perecederas; el frío evita la
proliferación bacteriana.



BIZCOCHUELO SIN RELLENO

Bizcochuelo sin relleno

Mejor: Despensa.
Por qué: Es un producto seco;
el frío lo reseca y endurece.



PIZZA

Pizza:

Mejor: Heladera.
Contiene queso y otros
ingredientes perecederos.



CARNE PICADA COCIDA

Carne picada cocida

Mejor: Heladera.

Toda carne cocida debe refrigerarse para evitar crecimiento microbiano. Puede ser una hamburguesa, una albóndiga.



ARROZ COCIDO

Arroz cocido

Mejor: Heladera.

El arroz cocido puede desarrollar bacterias peligrosas si queda a temperatura ambiente.



PAN LACTAL

Pan lactal

Mejor: Despensa

El frío acelera el endurecimiento por retrogradación del almidón.



PAN CASERO

Pan casero

Mejor: Despensa.
Igual que el pan lactal: el frío lo endurece más rápido. Idealmente en bolsa de papel, recipiente cerrado o envuelto en tela.



**TIRA DE ASADO
COCIDA**

**Tira de asado
(cocida)**

Mejor: Heladera.
Toda carne cocida debe refrigerarse para evitar crecimiento microbiano.



**MILANESA
COCIDA**

**Milanesa
(cocida)**

Mejor: Heladera.
Carne + rebozado
= alimento muy perecedero



TARTA SALADA

Tarta salada

Mejor: Heladera.
**Contiene huevo, lácteos y
verduras cocidas.**



TUCO

Tuco (salsa de tomate con carne)

Mejor: Heladera.
**Las salsas cocidas son muy
perecederas, especialmente si
tienen carne.**



SALSA

Salsa (general)

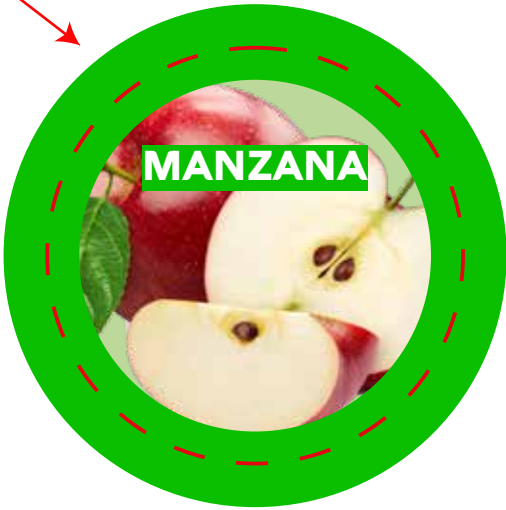
Mejor: Heladera.
**Cualquier salsa cocida
o con ingredientes frescos
debe refrigerarse para
evitar crecimiento
microbiano.**

FICHAS REDONDAS - CONSERVACIÓN EN JUEGO - JUEGO 1

Frente

Dorso

Troquel





Zapallo

Mejor: Cesto.
**Dura semanas en ambiente
fresco y seco.**



MORRÓN

Morrón

Mejor: Heladera.
Se conserva más tiempo sin
arrugarse ni perder turgencia.



LECHUGA

LECHUGA:

Mejor: Heladera.
Necesita frío y humedad
controlada para evitar
marchitarse.



ESPINACA

Espinaca

Mejor: Heladera.
Es extremadamente perecedera;
el frío reduce el deterioro y la
pérdida de nutrientes.