

	Tiempo máximo en refrigeración (menor a 4°C)	Tiempo máximo en congelación (menor a -18°C)
<b>Carne vacuna</b>		
Bife	3 a 5 días	6 a 12 meses
Costeleta	3 a 5 días	4 a 6 meses
Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Carne molida, hamburguesas	1 a 2 días	3 a 4 meses
Chorizo	1 a 2 días	1 a 2 meses
Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
<b>Carne de pollo fresca</b>		
Pollo entero	1 a 2 días	1 año
Pollo en presas	1 a 2 días	9 meses
Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
<b>Pescados y mariscos frescos</b>		
Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
Pescados grasos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Camarones, ostiones, langosta y calamares	1 a 2 días	3 a 6 meses
<b>Carnes cocidas</b>		
Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	3 a 4 días	1 a 3 meses
Pescado cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Pescados enlatados	Después de abrir 3 a 4 días	Fuera de la lata 2 meses
Sopas y guisos con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
<b>Salchichas y fiambres</b>		
Salchicha	1 semana	1 a 2 meses
Fiambres	3 a 5 días	1 a 2 meses
<b>Huevos</b>		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año
Duros	1 semana	No congelar
<b>Pastas</b>		
Pastas frescas rellenas	2 días	2 a 3 meses
Pastas frescas sin relleno	2 días	2 a 3 meses
<b>Comidas preparadas listas para consumir</b>	2 días	2 a 3 meses

## Importante

Los tiempos recomendados de almacenamiento serán los indicados en la tabla anterior siempre y cuando se cumplan con las temperaturas adecuadas de refrigeración y congelación.

Respete las fechas de vencimiento y las recomendaciones de los rótulos de los alimentos envasados.