

# Guía para el almacenamiento de alimentos en los estantes a 70 grados Fahrenheit

Tipo de alimento	Tiempo de almacenado	Instrucciones para el almacenado
Artículo		
Polvo de hornear	18 meses o el vencimiento expresado en la lata.	Manténgalo seco y cubierto.
Bicarbonato de soda	2 años	Manténgalo seco y cubierto.
Cereal (listo para comer)		Después de abierto doble el paquete por la línea de puntos en forma apretada.
abierto	2 a 3 meses	
sin abrir	6 a 8 meses	
Cereal (caliente)	6 meses	
Chocolate (semi-dulce o amargo)	18 meses	Mantenga fresco.
Chocolate líquido		Cúbralo muy bien. Refrigere después de abierto.
abierto	6 meses	
sin abrir	2 años	Manténgalo fresco.
Mezclas de cocoas	8 meses	Cúbralo muy bien
Alimento de maíz	8 meses	Mantenga muy bien cerrado. Congele para almacenado indefinido.
Almidón	18 meses	Mantenga muy bien cerrado. Congele para almacenado indefinido.
Harina (blanca o de trigo)	6 a 8 meses	Mantenga en contenedores cerrados al vacío y refrigerada. Congele para almacenado indefinido.
Leche		
condensada o evaporada	12 meses	Invierta las latas cada 2 meses.
cerrada	3 a 6 meses	Mantenga en contenedor cerrado al vacío.
en polvo sin grasas		

Pasta spageti, macaroni, etc fideos finos	1 a 2 años 6 meses	mantenga muy bien cerrado.
Arroz (blanco)	1 a 2 años	mantenga muy bien cerrado.
Aderezo de ensaladas: frasco o en polvo, cerrado. frasco, abierto. preparado a partir de mezcla en polvo.	10 a 12 meses 3 meses 2 semanas	Refrigere después de abierto. Refrigere el aderezo preparado.
Mantequillas	8 meses	No necesitan refrigeración. Almacene en un lugar fresco, oscuro en un recipiente muy bien cerrado.
Azúcar morena impalpable granulada.	4 meses 18 meses 2 años	Coloque en recipiente cerrado al vacío. Cubra muy bien.
Almíbar	12 meses	Refrigere para extender el tiempo de almacenaje.
Aceite vegetal abierto sin abrir	6 meses 1 a 3 meses	No necesitan refrigeración. Almacene en un lugar fresco, oscuro en un recipiente muy bien cerrado.
Vinagre abierto sin abrir	6 meses 12 meses	Mantenga bien cerrado. La aparición levemente turbia no afecta la calidad.
<b>Mezclas y alimentos empaquetados</b>		
Biscuit, brownie y polvos para preparar muffin.	9 meses	Mantenga fresco y seco.
Torta: crema comprada o relleno de tarta. polvos polvo para el preparado de torta angel.	1 a 2 días 9 meses 12 meses	Mantenga fresco y seco.
Mezclas para la preparación de cacerolas: completa o con agregado de carne. preparada	9 a 12 meses 1 a 2 días en la heladera o 1 mes en el friser.	Mantenga fresco y seco.
Galletitas caceras  en paquete	2 a 3 semanas  2 meses	Colóquelas en un recipiente bien cerrado. Mantenga bien cerrado.

Galletas	3 meses	Mantenga bien
Mezcla para panqueques.	6 a 9 meses	Colóquelas en un recipiente bien cerrado.
Mezcla para el preparado de sopas.	12 meses	Mantenga fresco y seco.
Panes para la tostadora.	2 a 3 meses	Colóquelas en un recipiente bien cerrado.

#### Alimentos en latas y secos

Jugos de frutas, enlatados.	12 meses	Mantenga frescos.
Comidas, enlatadas, sin abrir.	12 meses o más	Mantenga frescos.
Frutas, secas.	6 meses	Mantenga frescos en recipiente cerrado al vacío. La heladera es lo mejor.

#### Otros alimentos

Ketchup, salsa picante. abierta sin abrir	1 mes 12 meses	Refrigere después de abierto. Revise la fecha. Refrigere para un almacenado más prolongado.
Mayonesa, sin abrir.	varios meses	
Moztasa amarilla, preparada. abierta sin abrir	6 a 8 meses 2 años	Puede ser refrigerada. Mezcle antes de usar.
Mantequilla de maní. abierta sin abrir estilo natural	2 a 3 meses 6 a 9 meses 2 a 3 meses	Refrigerar.
Arvejas, frijoles (secos).	12 meses	Almacene en un recipiente sellado al vacío.

Distribuido por **Jason M. Behrends, Ph.D.**, CCS, profesor-investigador asistente de Extensión, de las Ciencias de los Alimentos, Nutrición y Promoción de la Salud.

*La discriminación basada en la raza, color, religión, sexo, nacionalidad, edad, invalidez o estado veterano, es una violación contra la ley federal y estatal, y está en contra de las reglas de MSU y no será tolerado. La discriminación basada en la orientación sexual o grupo de afiliación es una violación contra las reglas de MSU y no será tolerado.*

**Hoja de Información 1835**

Servicio de Extensión de la Universidad Estado de Mississippi, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Publicado de acuerdo a las actas del congreso, 8 de mayo y 30 de junio de 1914. VANCE H. WATSON, director interino.