

# ¿Qué significan las fechas en los alimentos?

Con una excepción, no se trata de seguridad alimentaria.

La fecha de caducidad de los alimentos la establecen los fabricantes como recomendación de cuándo consumir el producto para obtener su máxima calidad. Con la excepción de la fórmula para bebés, los productos siguen siendo seguros después de esa fecha si se han almacenado correctamente. ¡Confíe en sus sentidos! Si la comida se ve y huele bien, probablemente lo sea.



**TOO GOOD  
TO WASTE**



### Sell by:

Fecha del fabricante indicando a la tienda el tiempo que debe permanecer en el estante



### Best before/Best by/Use by:

Fecha recomendada por el fabricante para un sabor/calidad óptimos.

## Consejos para el almacenamiento de alimentos



Sumerja las verduras blandas en agua helada durante 30 min o colóquelas en posición vertical en un vaso de agua durante unas horas para revivirlas.



Ciertas frutas hacen que otras se echen a perder más rápido si se guardan juntas. Mantenga plátanos, aguacates, manzanas y tomates maduros lejos de otros productos.



Siempre refrigere los productos cortados o pelados y guárdelos en recipientes transparentes para que pueda ver lo que hay dentro.

Para más consejos sobre almacenamiento, calidad y conservación, visite [SaveTheFood.com](http://SaveTheFood.com)



[www.HamiltonCountyRecycles.org](http://www.HamiltonCountyRecycles.org)

El contenido de este folleto lo proporciona el Departamento de Recursos Naturales y Parques del Condado de King y los Servicios Públicos de Seattle.



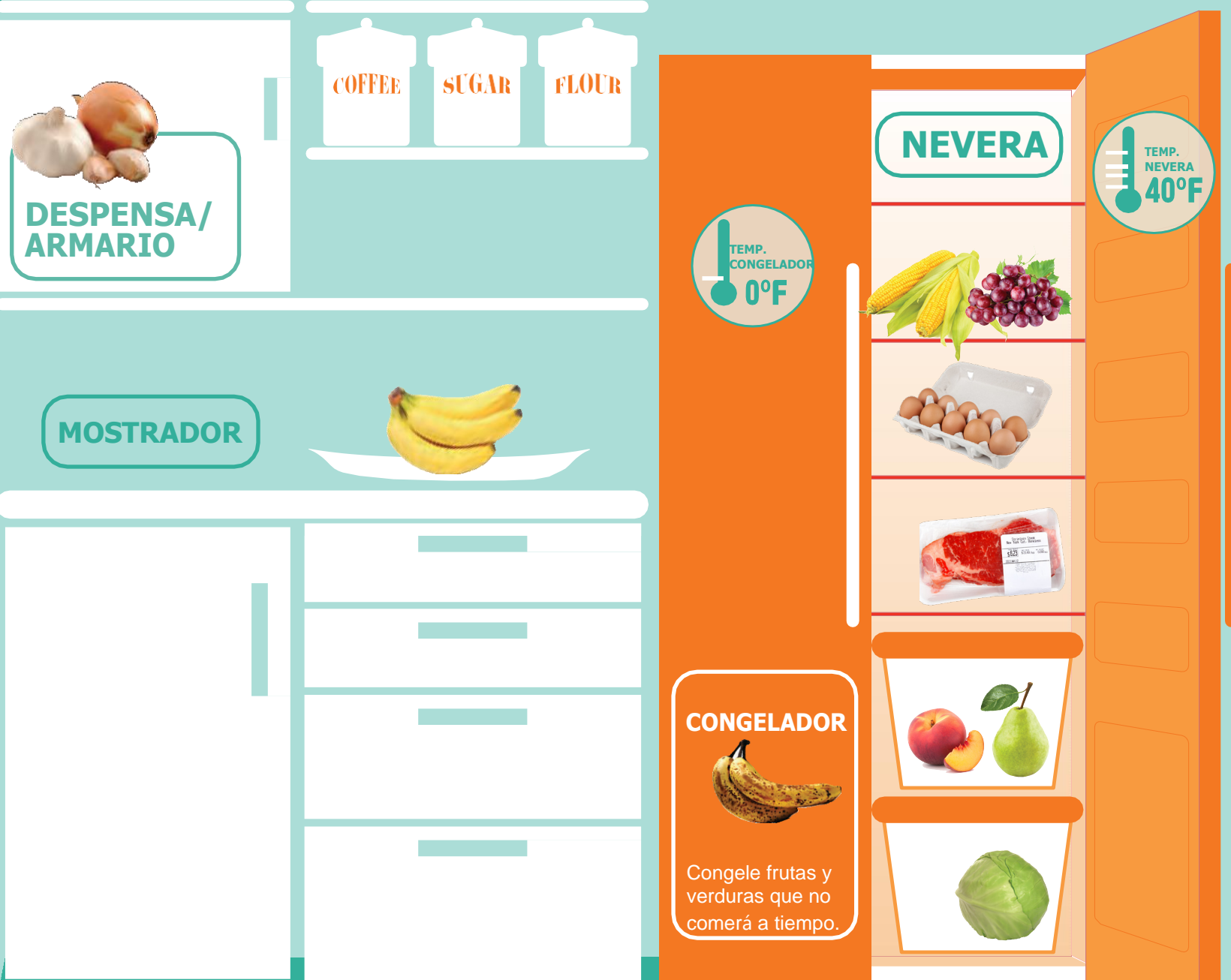
# ¡MANTÉNGALOS FRESCOS!

## Guía de almacenamiento de alimentos

### Desperdicie menos, ahorre más.



**TOO GOOD  
TO WASTE**



### CONGELADOR



Congele frutas y verduras que no comerá a tiempo.

# FRUTAS

No lavar hasta que vaya a usarlas

# VERDURAS

No lavar hasta que vaya a usarlas

## Nevera: cajón de alta humedad para frutas y verduras



## Nevera: cajón de baja humedad para frutas y verduras



Almacenarlas sueltas

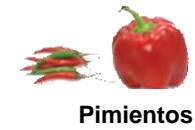
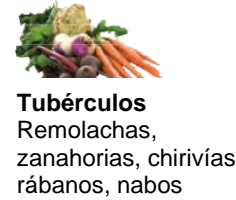


Almacenar en bolsa o envase transpirable



Almacenar con paño húmedo en envase cerrado

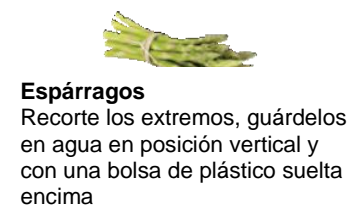
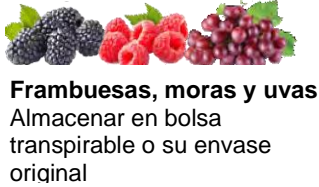
Almacenar con paño húmedo en bolsa o envase transpirable



Almacenar en bolsa o envase transpirable

## OTROS ALIMENTOS

## Nevera: estantes

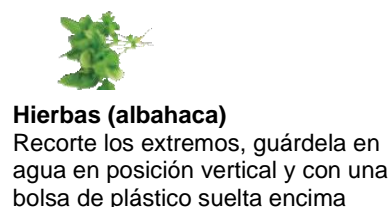
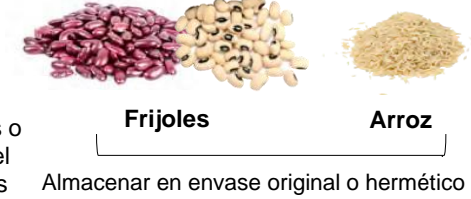


## Mostrador:



Almacenar sueltos y colocar en la nevera cuando estén maduros

## Armario o despensa:



## CONSEJOS

- Muchos de los alimentos ya vienen envasados para un almacenaje óptimo en bolsas o envases transpirables; no hay necesidad de transferirlos
- Compre productos locales para obtener un sabor, nutrición y almacenamiento óptimos