

● HERRAMIENTAS

Una tabla para *imprimir*

Cada fila es un estado de la guía. Los tiempos son las mismas celdas. Los meses del congelador hablan de calidad.

Esto es una ventana, no una garantía. Olor agrio, superficie viscosa o moho: se acabó, aunque sea el primer día. No es consejo médico. La app tampoco decide si el alimento sigue siendo seguro. Aviso

1. Abre la tabla.
2. Imprime o descarga el PDF.
3. Los tiempos son las celdas de la guía.
4. Los meses del congelador hablan de calidad.

Alimento	En qué estado	Nevera	Congelador	Despensa
Pan — Pan de tienda, cerrado	No es el sitio habitual	3 meses USDA FoodKeeper: 3–5 meses Tarım ve Orman	14–18 días USDA FoodKeeper	
Pan — Abierto, en la nevera	2–3 semanas USDA FoodKeeper	3 meses USDA FoodKeeper: 3–5 meses Tarım ve Orman	No es el sitio habitual	
Queso — Queso duro, cerrado	6 meses USDA FSIS	6 meses USDA FSIS	En la nevera	
Queso — Queso duro, abierto	3–4 semanas USDA FSIS	6 meses USDA FSIS	En la nevera	
Queso — Queso blando	1 semana USDA FoodKeeper: 1–2 semanas USDA FSIS	No se congela bien	En la nevera	
Queso — Rallado	1 mes USDA FoodKeeper	3–4 meses USDA FoodKeeper	En la nevera	

Alimento	En qué estado	Nevera	Congelador	Despensa
Queso — Requesón y ricotta	1 semana USDA FSIS	No se congela bien	En la nevera	
Pollo — Pollo crudo entero	1–2 días Tarım ve Orman (Bayburt): 3 días USDA FSIS	9–12 meses USDA FSIS: 12 meses Tarım ve Orman	No es seguro	
Pollo — Trozos crudos	1–2 días Tarım ve Orman (Bayburt): 3 días USDA FSIS	9 meses Tarım ve Orman: 9–12 meses USDA FSIS	No es seguro	
Pollo — Pollo picado crudo	1–2 días USDA FSIS	3–4 meses USDA FSIS	No es seguro	
Pollo — Pollo cocido	2 días USDA FSIS: 3–4 días UK FSA	4 meses USDA FSIS	No es seguro	
Pollo — Asado o frito	2 días USDA FoodKeeper: 3–4 días UK FSA	4 meses USDA FoodKeeper	No es seguro	
Arroz cocido — Arroz cocido	1 día USDA FoodKeeper: 3–4 días USDA FoodKeeper: 4–6 días UK FSA	1–2 meses Tarım ve Orman: 2–4 meses USDA FoodKeeper: 6 meses USDA FoodKeeper	No es seguro	
Arroz cocido — Arroz blanco seco, cerrado	No es el sitio habitual	No es el sitio habitual	2 años USDA FoodKeeper	
Arroz cocido — Arroz blanco seco, abierto	6 meses USDA FoodKeeper	No es el sitio habitual	1 año USDA FoodKeeper	
Arroz cocido — Arroz integral seco	6 meses USDA FoodKeeper	No es el sitio habitual	1 año USDA FoodKeeper	
Huevos — Huevos crudos con cáscara	3–5 semanas USDA FSIS	No congelar con cáscara	En la nevera	
Huevos — Clara cruda	2–4 días USDA FSIS	12 meses USDA FSIS	En la nevera	

Alimento	En qué estado	Nevera	Congelador	Despensa
Huevos — Yema cruda	2–4 días USDA FSIS	La yema sola no se congela bien	En la nevera	
Huevos — Huevo duro	1 semana USDA FSIS	El huevo duro no se congela bien	En la nevera	
Huevos — Platos con huevo	2 días USDA FSIS: 3–4 días UK FSA	2–3 meses USDA FSIS	No es seguro	
Pescado — Pescado graso, crudo	1–2 días FoodSafety.gov: 1–3 días USDA FSIS	2–3 meses Tarım ve Orman: 2–4 meses FoodSafety.gov	No es seguro	
Pescado — Pescado magro, crudo	1–2 días FoodSafety.gov: 1–3 días USDA FSIS	4–8 meses FoodSafety.gov: 6–8 meses FoodSafety.gov	No es seguro	
Pescado — Pescado cocido	2 días USDA FSIS: 3–4 días UK FSA	3 meses Tarım ve Orman: 2–4 meses USDA FSIS	No es seguro	
Carne picada — Carne picada cruda	1 día USDA FSIS: 1–2 días Tarım ve Orman (Bayburt)	3–4 meses USDA FSIS	No es seguro	
Carne picada — Carne picada cocida	2 días USDA FSIS: 3–4 días UK FSA	2–3 meses USDA FSIS	No es seguro	
Leche — Pasteurizada, cerrada	1 semana USDA FSIS	1 mes USDA FSIS: 3 meses Tarım ve Orman	No es seguro	
Leche — Después de abrir	1 semana USDA FSIS	1 mes USDA FSIS: 3 meses Tarım ve Orman	No es seguro	
Leche — UHT, brik cerrado	No es el sitio habitual	No congelar	Siga la fecha del envase	
Patatas — Cruda, entera	1–2 semanas USDA FoodKeeper	Cocida o en puré, no cruda	1–2 meses USDA FoodKeeper	
Patatas — Hervida o asada	2 días USDA FoodKeeper: 3–4 días	1–2 meses USDA FoodKeeper	No es seguro	

Alimento	En qué estado	Nevera	Congelador	Despensa
	UK FSA			
Patatas — Puré	2 días USDA FoodKeeper: 3–4 días UK FSA	10–12 meses USDA FoodKeeper	No es seguro	
Yogur — Yogur	1–2 semanas USDA FSIS	1–2 meses USDA FSIS	No es seguro	

Los meses del congelador hablan de calidad. El USDA dice que un alimento mantenido de continuo a -18°C (0°F) sigue siendo seguro; el ministerio también recuerda que congelar no mata las bacterias.

Las tablas no coinciden. La cifra grande es la ventana publicada más corta.

Preguntas frecuentes

- ¿Puedo imprimirlo?
- ¿De dónde salen las cifras?
- ¿Por qué algunas celdas son frases?
- ¿El PDF es otra tabla?