



Te invitamos a leer más

3.7: c)

Un guiso se puede conservar bien de un día para otro, siempre que se mantenga en refrigeración.

La temperatura de 12° C resulta por encima de lo recomendable para la conservación frigorífica.

Para mantener una comida preparada 24h la temperatura del frigorífico debe ser $\leq 8^{\circ}\text{C}$, y para conservarla más tiempo se recomienda que no pase de 4°C

