

Ubicación de almacenamiento

Frutas y melones

Verduras

Almacene en el refrigerador	Manzanas Chabacanos Zarcamoras Moras azules Cerezas Arándanos Uvas Peras Frambuesas Ruibarbos Fresas Todas las frutas rebanadas y cortadas	Espárragos Betabeles Brócolis Coles de Bruselas Repollo Zanahorias Coliflor Apio Hojas verdes Cebollas/cebollitas Ejotes verdes/ amarillos Hierbas (no albahaca) Col rizada Vegetales de hoja Puerros Lechuga Hongos Rábanos Espinacas Brotes Calabaza de verano Summer squash Maíz dulce Todas las verduras rebanadas y cocinadas
Deje madurar sobre el mostrador y después almacene en el refrigerador	Nectarinas Duraznos Peras Ciruelas	
Almacene solo a temperatura ambiente	Sandía Melón gota de miel Melón	Albahaca (en agua) Pepinos Chirivías Ajo* Kohlrabi Parsnips Peppers† Papas* Pumpkins Rutabaga Camotes* Tomates Tomatoes Nabos Calabaza de invierno Calabazas

* Almacene el ajo, las papas y los camotes en un área bien ventilada en la despensa. Proteja las papas de la luz para evitar que se pongan verdes.

† Los pepinos, las berenjenas y los pimientos se puede guardar en el refrigerador de 1 a 3 días si se usan poco después de sacarlos del refrigerador.

Lave el producto justo antes de usarlo. El lavado con demasiada anticipación elimina algunos de los conservadores naturales.

Formato de cortesía del Centro de Tecnología Poscosecha de la Universidad de California