

COMO CONSERVAR LA COMIDA PARA DONAR



No donar alimentos de **alto riesgo** como ensaladas condimentadas, preparaciones con mayonesa, carnes crudas, alimentos con crema de leche o que incluyan tomate.

Racionar los grandes platos en **porciones más pequeñas**



Guardarlas en bandejas plásticas o tupper de **menos de 5 cm** de profundidad.

Conservar cuanto antes las raciones en el **congelador** o **refrigerador**. Los platos cocidos no pueden permanecer a temperatura ambiente por más de 2 horas.

Idealmente los alimentos deberán estar congelados.

Mantenga la heladera entre 0 y 5°C y el congelador en -18°C.



Rotular la fecha en la que se haya preparado el alimento.

SALVEMOS

LA



COMIDA .COM