



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LIC. GASTRONOMIA
CATEDRATICO: MARLIS TECO
RUIZ
ALUMNO: LUIS ANTONIO SOLIS
PEREZ
MATERIA: PESCADOS Y
MARISCOS
TEMA: CUADRO SOBRE
ALMACENAJE DE P Y M
GRADO: 4TO CUATRIMESTRE
GRUPO: UNICO
FECHA: 13/09/2020

producto	Refrigerador (2-4°C)	Congelador (-18°C)
Conservas de pescado, mariscos abiertos.	3-4 días	NR
Pescado cocido	3-4 días	4-6 meses
Cangrejo	1-2 días	2 meses
Langosta, concha	1-2 días	6-12 meses
camarón	1-2 días	6-12 meses
Filetes de: bacalao, abadejo, lenguado	1-2 días	4-6 meses
Almejas, ostras	1-2 días	3-4 meses
Filete de salmón	14 días	2 meses
Sardina	16 días	9-10 meses
calamares	1-2 días	3-6 meses
langosta	2 días	3-6 meses