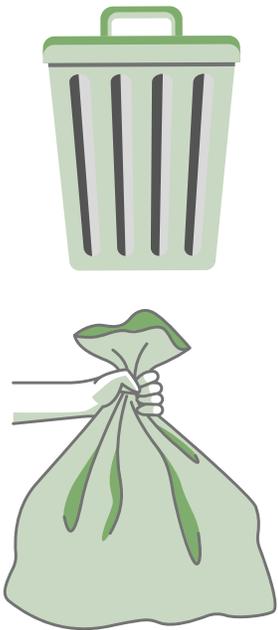


Se fue la luz, ¿qué hacer con la comida?



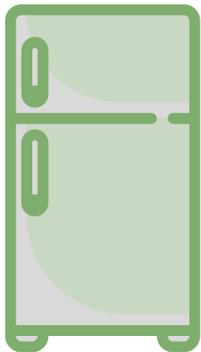
Ante la falta de energía eléctrica, es importante que evalúes los alimentos que tienes almacenados. Conoce qué hacer con la comida si no tienes electricidad.

Debes botar los alimentos:



- que hayan estado fuera de temperatura por mucho tiempo.
- que NO tengan buen olor, les haya cambiado el color o la textura. Si tienes dudas, descártalos.
- que estuvieron expuestos al agua de la inundación o materia extraña, incluyendo las latas.
- que estuvieron en envases de cartón o papel (como jugos en polvo, leche y fórmula de bebé, arroz, harinas entre otros).
- en envases con tapas de rosca, tapas a presión y tapas que abren con botón.
- perecederos (la carne, las aves, el pescado, los huevos y las sobras) que estén en el refrigerador por cuatro (4) horas o más sin energía eléctrica.
- enlatados o envases que estén hinchados, abiertos, abollados sin rotulación.
- en envases que filtren líquido; si tienen espuma al abrirlo; si el alimento en el interior del envase está descolorido; si el envase está enmohecido o tiene mal olor.

Puedes mantener



- Los alimentos descongelados que todavía tengan cristales de hielo pueden volverse a congelarse o cocinarse. Si no, bótalos a la basura.
- Mientras no haya electricidad, mantén las puertas del refrigerador y del congelador cerradas tanto como sea posible.

