

**RECOMENDACIONES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD PARA EL ALMACENAJE EN FRIO
DE HORTALIZAS Y NÚMERO APROXIMADO DE MESES QUE PUEDE ESPERARSE UNA
BUENA CONSERVACION**

| Especie | T recomendada (°C) | Humedad recomendada (%) | Meses de conservación |
|------------------------|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Alcaucil | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 2 - 5 |
| Apio | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 2 - 3 |
| Ajo | 0 - 1.5 | 70 - 75 | 6 - 7 |
| Arveja | 0 - 1.5 | 85 - 90 | 1/4 - 1/2 |
| Batata | 13 - 15.5 | 80 - 85 | 4 - 6 |
| Berenjena | 4.5 - 10.0 | 85 - 90 | 1/3 - 1/2 |
| Brócoli | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/4 - 1/3 |
| Cebolla | 0 - 1.5 | 70 - 75 | 6 - 7 |
| Chaucha | 7 - 10 | 85 - 90 | 1/4 - 1/3 |
| Choclo | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/6 - 1/4 |
| Coliflor | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/2 - 3/4 |
| Escarola | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/2 - 3/4 |
| Espárrago | 0 - 1.5 | 85 - 90 | 1/4 - 1/2 |
| Espinaca | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/3 - 1/2 |
| Lechuga | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/2 - 3/4 |
| Melón Honey Hew | 10 - 13 | 85 - 90 | 1/2 - 1 |
| Melón temprano | 7 - 10 | 85 - 90 | 1/4 - 1/2 |
| Nabo | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 4 - 5 |
| Papa ¹ | 2.5 - 4.5 | 85 - 90 | 5 - 6 |
| Pepino | 4.5 - 10 | 90 - 95 | 1/2 - 3/4 |
| Pimiento | 7 - 10 | 85 - 90 | 1/4 - 1/3 |
| Puerro | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 2 - 3 |
| Poroto manteca tierno | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/2 |
| Poroto seco | 0 - 10 | aprox. 40 | ----- |
| Rabanitos | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/4 - 1/3 |
| Remolacha | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 5 - 6 (2) |
| Repollitos de Bruselas | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1 |
| Repollo | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 1/2 - 3/4 (3) |
| Sandía | 10 - 13 | 85 - 90 | 1/4 - 1/2 |
| Tomate maduro verde | 13 - 15.5 | 85 - 90 | 1/3 - 1/2 |
| Tomate maduro rojo | 7 - 10 | 85 - 90 | 1/4 - 1/3 |
| Zapallo de verano | 10 - 13 | 70 - 75 | 3 - 6 |
| Zapallo de invierno | 13 - 15 | 70 - 75 | 5 - 6 |
| Zanahoria sin hojas | 0 - 1.5 | 90 - 95 | 4 - 5 (2) |

- 1 Antes de consumir mantener durante dos semanas a 15°C - 20°C
- 2 Raíces sin hojas, pues con hojas su conservación se reduce a sólo 10 - 14 días
- 3 Repollos tempranos pueden conservarse en buena condición por 3/4 a 1 1/2 mes