

**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