



## TIPS DE COMPRA Y ALMACENAMIENTO

### AL COMPRAR:

- Buscar papas limpias, lisas y de textura firme, sin cortes, golpes ni decoloración.

### ALMACENAMIENTO Y MANEJO ADECUADOS

- Almacenar las papas en un lugar fresco y bien ventilado.
- Mantener las papas alejadas de la luz.
- Las temperaturas muy frías, inferiores a 50 grados, como en el refrigerador, hacen que el almidón de la papa se convierta en azúcar, lo que produce un sabor dulce y que se decoloren al cocinarse. Si se refrigeran, dejar que la papa se vaya calentando gradualmente hasta llegar a la temperatura ambiente antes de cocinar para reducir la decoloración.
- Evitar las áreas que alcanzan altas temperaturas (debajo del fregadero o junto a electrodomésticos grandes) o que reciben demasiada luz solar (en el mostrador).
- Las bolsas de plástico y de papel perforadas, ofrecen el mejor entorno para extender la vida útil.
- No lavar las papas antes de guardarlas. La humedad promueve el deterioro temprano.