C:\Users\1\Desktop\삼성 로고(Lettermark).png **CONTACTO:**

Julián Rodríguez Cornejo

Babel Group

Tel:3166613107

[Julianrodriguez@mailbabel.com](mailto:Julianrodriguez@mailbabel.com)

**Consejos para organizar tu nevera y mantener los   
alimentos frescos por más tiempo**

*Las neveras Samsung están diseñadas para que los productos refrigerados   
se conserven frescos sin importar su lugar de almacenamiento.*

**BOGOTÁ D.C., Colombia. Enero 2021.** Según las Naciones Unidas, aproximadamente un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial para el consumo humano se desperdicia cada año. Una nueva investigación de Samsung[[1]](#footnote-1) evidencia que factores como no saber si almacenar productos en la nevera o en la alacena y la falta de fechas de vencimiento contribuyen a este desperdicio innecesario.

La tecnología Samsung ha avanzado a tal punto que las neveras cuentan con los más recientes avances que permiten reducir el desperdicio de alimentos. Desde la posibilidad de personalizar la temperatura y la humedad en algunos compartimentos, hasta recordatorios con las fechas de vencimiento para consumir los productos de manera oportuna.

Para ayudarte a mejorar tus habilidades de organización de alimentos, te compartimos algunos consejos para aprovechar al máximo tus productos y reducir tu desperdicio.

**Tips de refrigeración**

* Conoce las necesidades específicas de temperatura de cada alimento. Por ejemplo, aderezos y salsas no requieren temperaturas muy bajas y es mejor guardarlas en los estantes de la puerta de la nevera, así las mantendrás fuera del camino y hará que otros alimentos perecederos sean más visibles. Entre tanto, los estantes superiores de la nevera son ideales para la comida que necesita mantenerse fría, como los lácteos y los compartimentos inferiores son los mejores para aquellos que se dañan fácilmente.
* Se recomienda refrigerar frutas y verduras en los cajones inferiores de la nevera y si es posible, ajustar las configuraciones de humedad para mantener siempre las condiciones óptimas\*. Sin embargo, no todas las frutas y verduras se deben poner en la nevera. Por ejemplo, los aguacates, melocotones y melones verdes deben almacenarse a temperatura ambiente, pero deben refrigerarse una vez estén maduros para aumentar su vida útil[[2]](#footnote-2).
* La carne, pollo y pescado crudos, que no congelas, se debe refrigerar en los compartimentos inferiores de la nevera. Asegúrate de envolverlos para evitar que los jugos se propaguen y contaminen otros alimentos, lo que reduce su desperdicio potencial.
* Recuerda revisar las indicaciones de productos como salsas, bebidas o productos en frascos de vidrio que recomiendan refrigerarlos únicamente después de abiertos. Por el espacio para conservar estos alimentos no te debes preocupar con las neveras Samsung, pues utilizan la tecnología de aislamiento especial SpaceMax™, en la que sus paredes internas son más delgadas para expandir el área de almacenamiento de alimentos, sin aumentar las dimensiones externas ni cambiar la eficiencia energética, lo que significa que puede guardar más comida sin preocupaciones.
* Es importante conocer la distribución interna de tu nevera y una buena idea es modificar la ubicación de los compartimentos para que se adapten en función de los alimentos que compras. Las neveras de congelador superior e inferior Samsung ofrecen un generoso espacio de almacenamiento en una profundidad estándar que enfría uniformemente el interior del refrigerador de esquina a esquina.

* Mantén la comida que está más cerca de vencerse a la vista y la comida más fresca al fondo de la nevera, de esta manera utilizarás primero la comida más vieja y evitarás que se dañe. La comida que mantengas al fondo, se conservará igualmente fresca ya que las neveras Samsung cuentan con la tecnología All-Around Cooling, que hace circular uniformemente el aire frío por toda la nevera para mantener una temperatura constante de esquina a esquina. Esta tecnología también ayuda a garantizar que cada zona mantenga su configuración de temperatura ideal y asegura que la nevera en su totalidad se mantenga fresca por más tiempo y así reducir el desperdicio.
* Congela el pescado, pollo y carne roja en espacios distintos de tu congelador y sepáralos por porciones en recipientes plásticos. Puedes también marcar cada una de los paquetes para saber con precisión lo que descongelas y no volver a congelar. Las neveras Samsung gracias a su tecnología No Frost mantienen una temperatura uniforme en el congelador y evitan la acumulación de hielo, eliminando la necesidad de descongelación o impacto no deseado en el almacenamiento interno.

Por último, Samsung creó al mejor aliado para reducir el desperdicio de alimentos. Family Hub, la nevera inteligente que gracias a su conexión a internet te permite organizarte en la cocina al saber qué alimentos hay dentro de la nevera desde cualquier lugar a través de un Smartphone, recibir sugerencias de recetas de acuerdo con los alimentos que hay en ella, genera alertas sobre los alimentos que están próximos a vencer y, permite programar un menú semanal teniendo en cuenta las preferencias del usuario.

## \* RL4034SBABS/CO, RB30N4160B1

**Acerca de Samsung Electronics Co., Ltd.**

Samsung inspira al mundo y diseña el futuro con ideas y tecnologías transformadoras. La compañía está redefiniendo los mundos de la TV, los smartphones, los wearables, las tablets, los dispositivos digitales, los sistemas de redes y las soluciones de memoria, sistemas LSI, semiconductores y LED. Para conocer las últimas noticias, visite la Sala de Prensa de Samsung en <http://news.samsung.com/co>.

1. *Samsung Internal Research, conducted in 12 countries by 3gem, Nov 2020 (2.000 UK adults surveyed)* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Source:*[*WRAP’s A-Z of food storage guide*](https://lovefoodhatewaste.com/article/food-storage-a-z) *for increasing longevity of items.* [↑](#footnote-ref-2)