



DÍA 1

Primer día la carne está perfecta



DÍA 2

la carne se empieza a secar poco a poco



DÍA 4

la carne se empieza a achicar y a arrugarse



DÍA 6

Se va viendo que la parte de arriba se va poniendo blanca



DÍA 7

Segue igual que el día anterior

LA CARNE DE CERDO



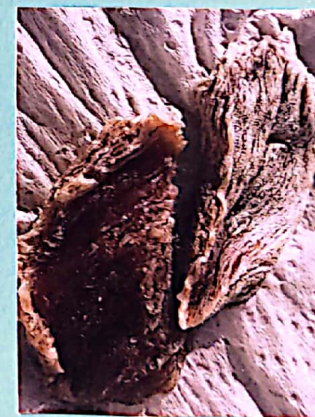
DÍA 9

Cada vez más la carne se va arrugando y encogiendo más rápido



DÍA 10

Apenas hay cambios, solo que el filo de la parte de abajo está más blanco que el día anterior



DÍA 11

la carne está totalmente podrida

