

Correcto lavado de manos para la cocina



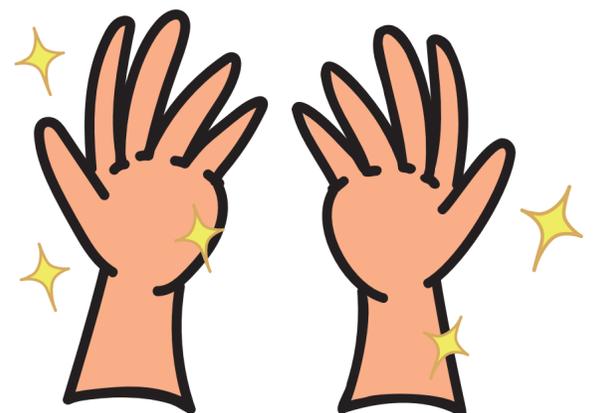
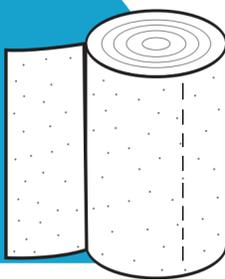
El lavado debe ser minucioso.
Se comienza mojando las manos y codos con
agua limpia.

Colocamos jabón en las manos, y lo
esparcimos hasta el codo, limpiando desde el
codo para abajo.



Con la ayuda de un cepillo, limpiamos las uñas.

Nos secamos con toalla limpia
o desechable, y colocamos
alcohol 70%, y ¡LISTO! Ya tenemos las
manos limpias para ingresar a la cocina.



**Recordá usar tapabocas en todo momento y correctamente, así como
también lavarte las manos y no compartir tus utensilios o tu tereré.**