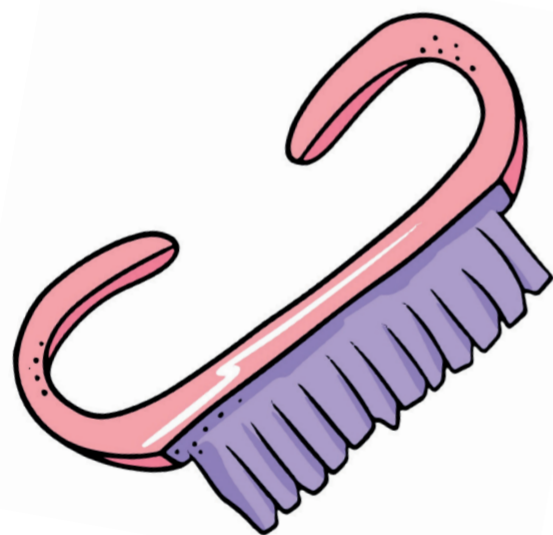


## Correcto lavado de manos para la cocina



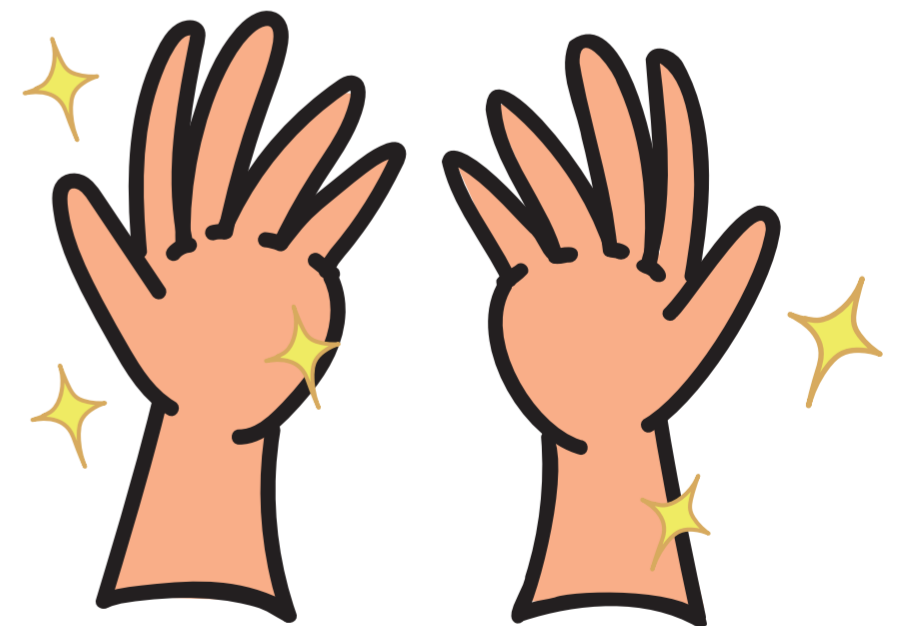
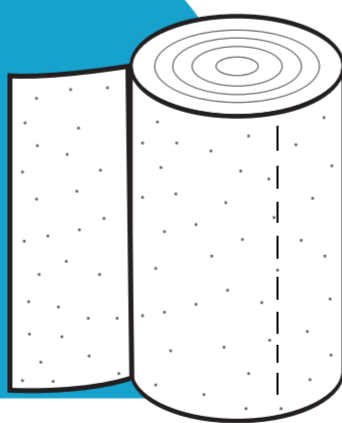
El lavado debe ser minucioso.  
Se comienza mojando las manos y codos con  
agua limpia.

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.**