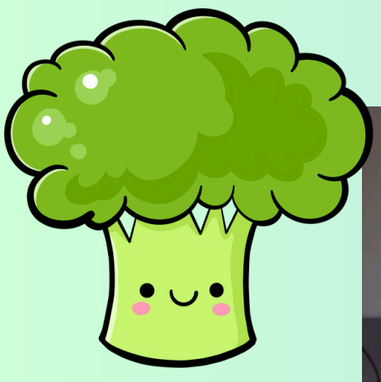
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Hogar Infantil
Gerona Arco Iris De Amor



01.



¿Que es limpieza?

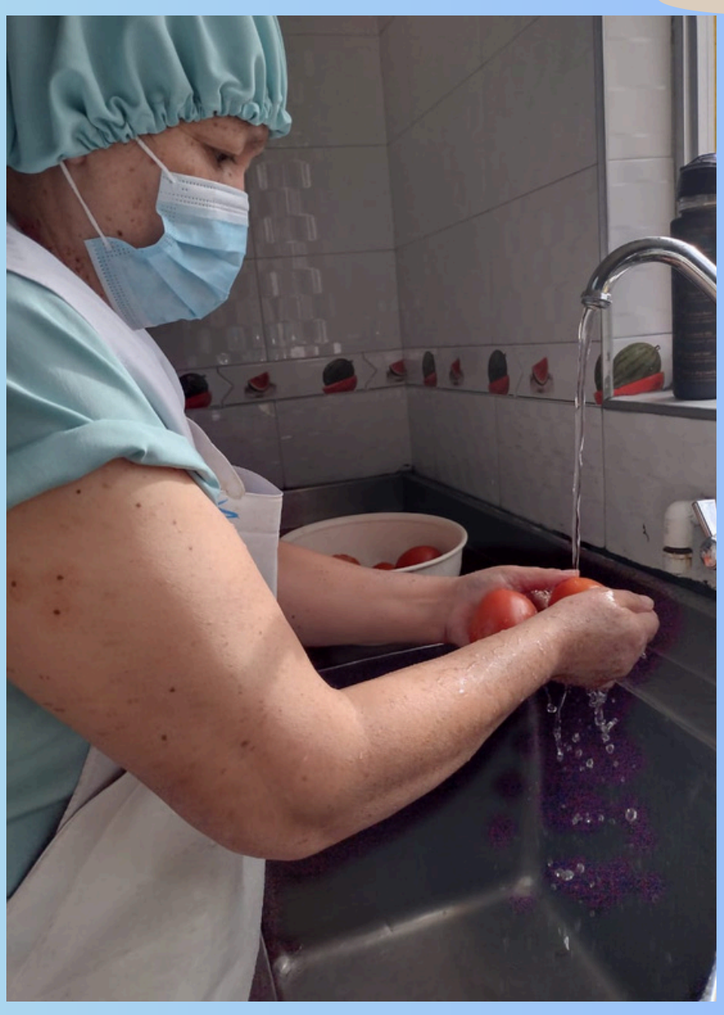
Es eliminar la suciedad visible como restos de tierra yresiduos de alimentos



02.

¿Que es desinfección?

Es eliminar la suciedad invisible que afecta al producto alimenticio, como microorganismos o bacterias



03.



¿Porque se deben lavar y desinfectar las frutas y verduras?

en las frutas y verduras se encuentran muchísimos microorganismos como bacterias, parásitos, virus, hongos y plaguicidas. Todo esto afecta la salud del hombre

TIPS O CONSEJOS CASEROS PARA DESINFECTAR LAS FRUTAS Y VERDURAS





01.

Limón
jugo de tres limones en un litro de agua, dejar 10 minutos y luego lavarlos



02.

Vinagre
Disolver un vaso de vinagre en un litro de agua, remojar las frutas durante 10 minutos y luego enjuagar



03.

Agua con sal
2 cucharadas de sal en un litro de agua, dejar las frutas durante 20 minutos y después enjuagar.





04.



Agua a presión
Este es otro método, pero recuerden papitos que estamos en racionamiento de agua; sin exagerar papitos. Debemos proteger el planeta

Elaborado por:
Glady Sofia Marin - Manipuladora de Alimentos