COMO ALMCENAR FRUTAS Y VERDURAS



lava, desinfecta y seca muy bien tus frutas y verduras.



mantenlas en un lugar fresco y ventilado.

DESINFECCION
sumergir en un litro de agua con un ml. de cloro durante 5 min.



desecha las frutas que desarrollen mohos, colores u olores extraños.



separa las frutas de las verduras.

COMO ALMACENAR CARNES Y PESCADOS

no descongelar de no ser necesario.

evita el contacto con las distintas carnes.



verifica siempre su olor y su color.



antes de congelar las carnes porcionales



mantén tus carnes congeladas cuidando la cadena de frio.



COMO ALMACENAR EMPACADOS Y ENLATADOS



verifica latas y empaques no deben estar abollados, rotos o doblados.



desinfecta y seca correctamente.

DESINFECCION
sumergir en un litro de agua con un ml. de cloro durante 2 min.



siempre revisa la fecha de vencimiento.



conservalos en un lugar fresco y muy seco.

COMO ALMACENAR QUESOS, LECHE, YOGURES Y LACTEOS

DESINFECCION
rocialos con una mezcla de un litro de agua con un ml. de cloro durante 2 min.

mantenlos refrigerados no congelados.



siempre revisa la fecha de vencimiento.





consumirlos lo antes posible después de abiertos

CONSEJOS

revisa que los granos y cereales empacados no tengan plagas como el gorgojo.



mantenlos alejado de cualquier utensilio de aseo o químicos.





¡ mantén tus alimentes fuera del alcance de cualquier animal o plaga !