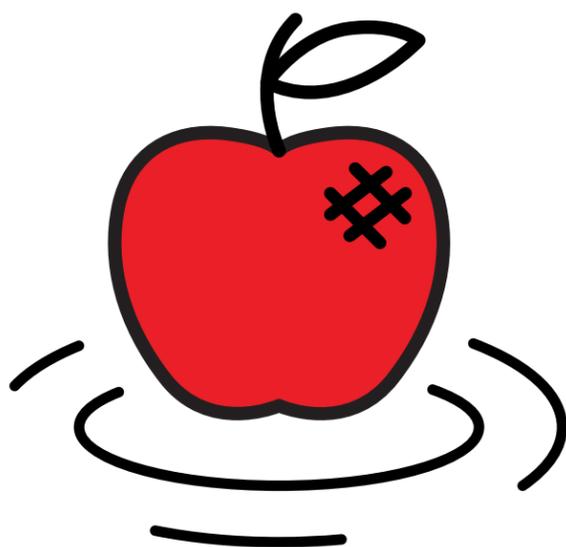
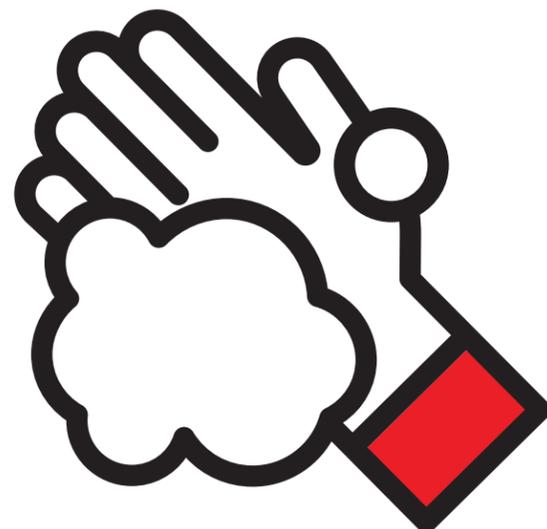


¡Cuidado con el agua, para **proteger tu salud!**

Los alimentos pueden contaminarse fácilmente y representar un riesgo para la salud. Por ello, es muy importante sigas estas medidas para conservarlos:

Lava tus manos con agua y jabón antes de preparar y consumir alimentos.

Lava y talla con jabón y cloro todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos periódicamente.



Usa agua desinfectada con cloro, plata coloidal o hervida para cocinar.

Lava y talla con agua las verduras y frutas.

Aquellas que no se puede tallar, **desinféctalas** con:

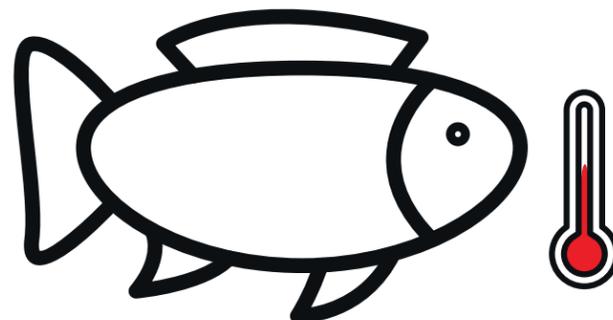
- **Plata coloidal**, siguiendo las instrucciones del envase.
- **Agua clorada**, agrega 5 gotas de cloro por cada litro de agua, déjalos reposar 10 minutos y escurre sin enjuagar.

Hierve o calienta los alimentos que estuvieron en refrigeración antes de consumirlos.

Consume alimentos que estén cocidos y calientes al momento de servirse.

Evite consumir pescados, mariscos y en general alimentos crudos o preparados en la calle, ya que con el calor pueden descomponerse rápidamente.

Coloca depósitos específicos para basura orgánica e inorgánica.



¡Tu salud y la de tu familia, son primero!