



CUIDA LA HIGIENE Y LA INOCUIDAD DE TUS ALIMENTOS



BTIENE SÓLO ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN SEGURO Y CONOCIDO



ANTIENE UNA DIETA NUTRITIVA Y VARIADA



NFRÍA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS O CONSÚMELOS ENSEGUIDA DE PREPARADOS



EPARA LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS Y COCÍNALOS COMPLETAMENTE



SEGURA EL USO SÓLO DE AGUA POTABLE O TRATADA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



O DEJES DE LAVARTE LAS MANOS, LAS SUPERFICIES Y LOS UTENSILIOS AL PREPARAR ALIMENTOS



BSERVA SI HAY SIGNOS DE DETERIORO O DESCOMPOSICIÓN DEL ALIMENTO Y NO LO INGIERAS O USES