

CÁPSULAS

# Nutrición y Vida Saludable

LIMPIEZA DE COLACIONES



COGNITA

# ENVASADAS

- Revisar que el envase esté en perfecto estado.
- Rocíar una solución clorada o alcohol al 70% por toda la superficie del envase.
- Dejar actuar la solución por unos minutos.
- Limpiar la superficie del envase con un paño limpio y húmedo.
- Dejar secar el envase y guardar en una zona limpia y desinfectada.
- Lavar la superficie e implementos utilizados, guardando los productos químicos lejos del alcance de los niños.



# FRUTAS Y VERDURAS



- Lavar las frutas y verduras con agua fría, hasta eliminar toda la suciedad visible.
- Preparar una solución sanitizante de acuerdo con las instrucciones del envase.
- Sumergir los productos en la solución por 3 a 5 minutos, según el producto químico a utilizar.
- Enjuagar con abundante agua fría y escurrir.
- Secar y guardar las frutas y verduras en el refrigerador o estantes limpios y desinfectados, según corresponda.
- Lavar la superficie e implementos utilizados, guardando los productos químicos lejos del alcance de los niños.

