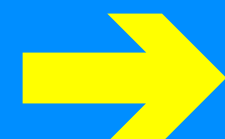
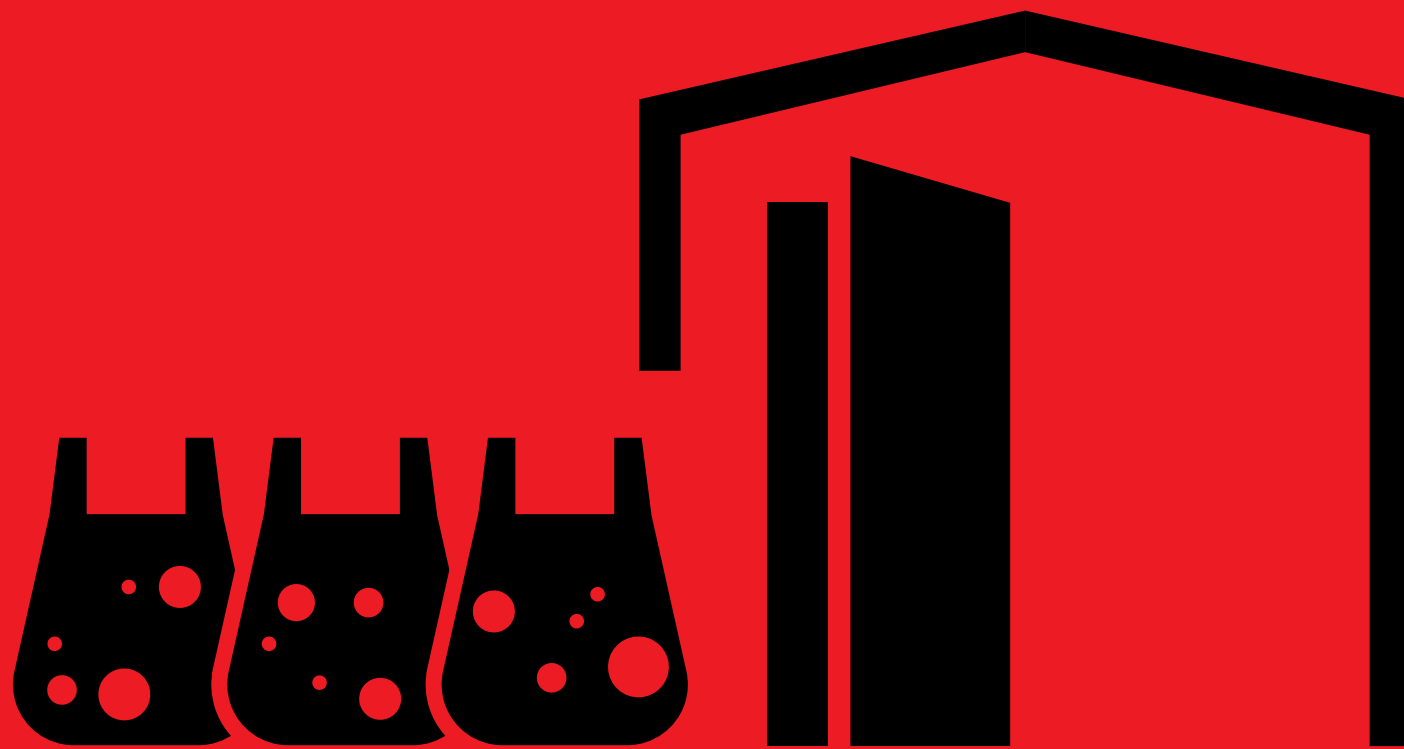


***PA'
FUERA
BICHO***

**¿cómo manipular productos
del supermercado o la feria?**

aprende cómo ocurre

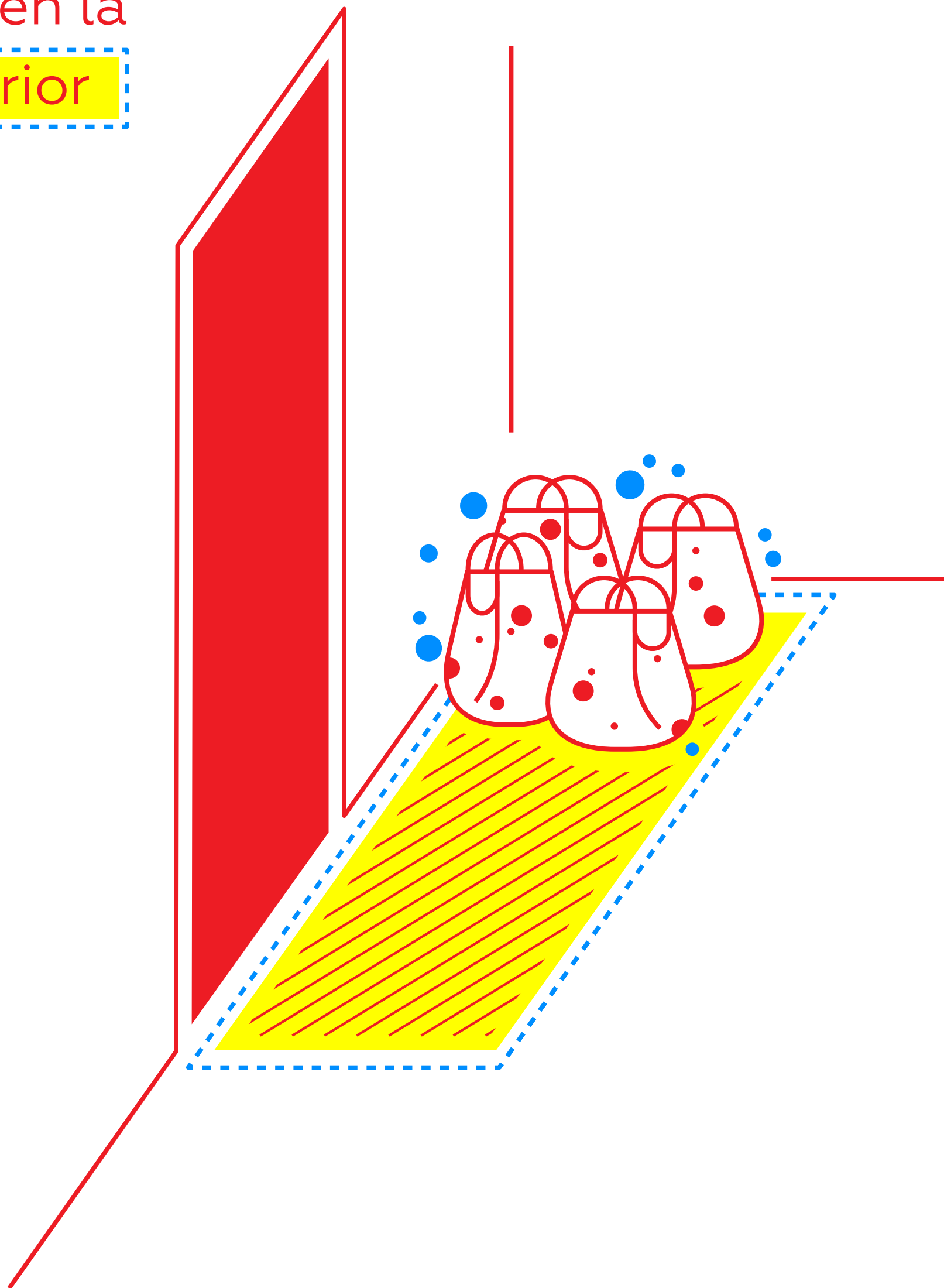




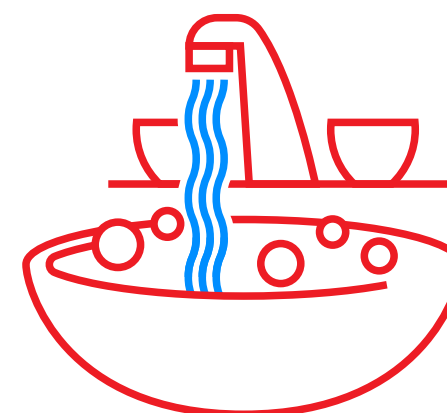
PARA EMPEZAR

1

Deja las bolsas de supermercado en la zona sucia interior de tu casa.



2 Lávate las manos y la cara con jabón



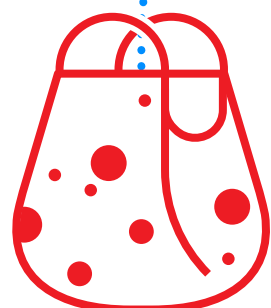
3 Ten a mano tu spray o tus pañitos desinfectantes

1 cucharada de cloro casero
x 1 litro de agua

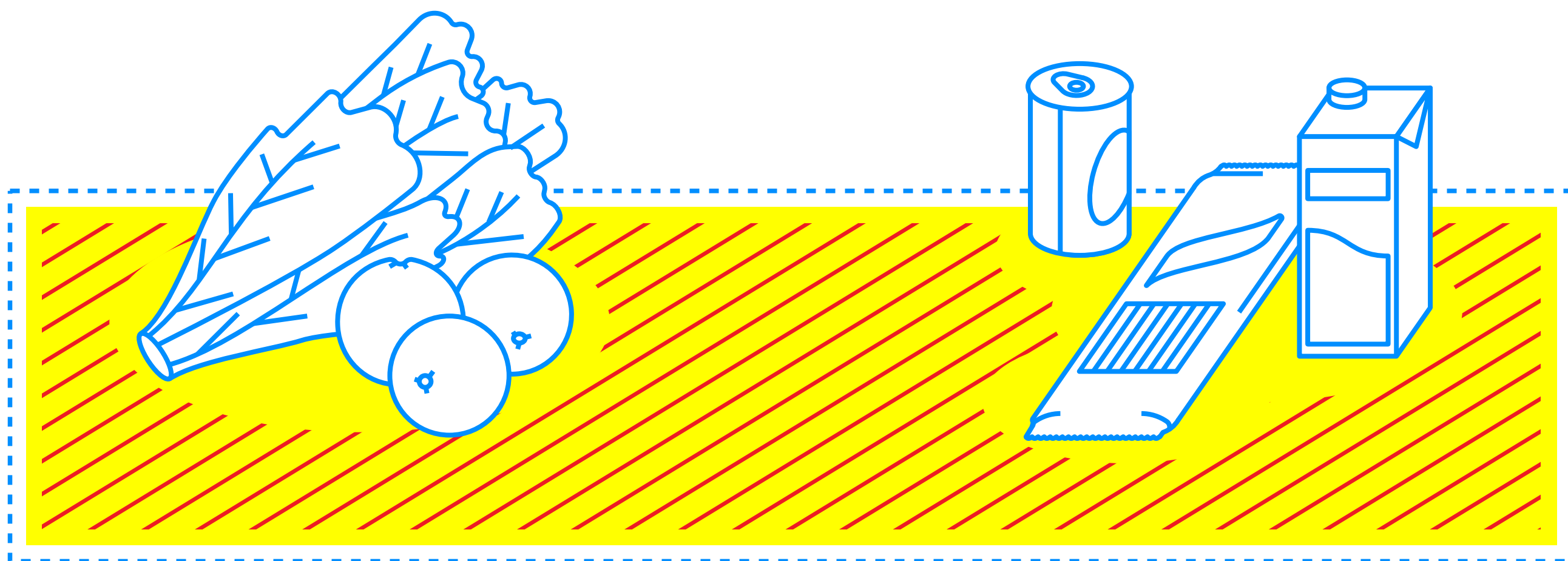


Dentro de la zona sucia

4

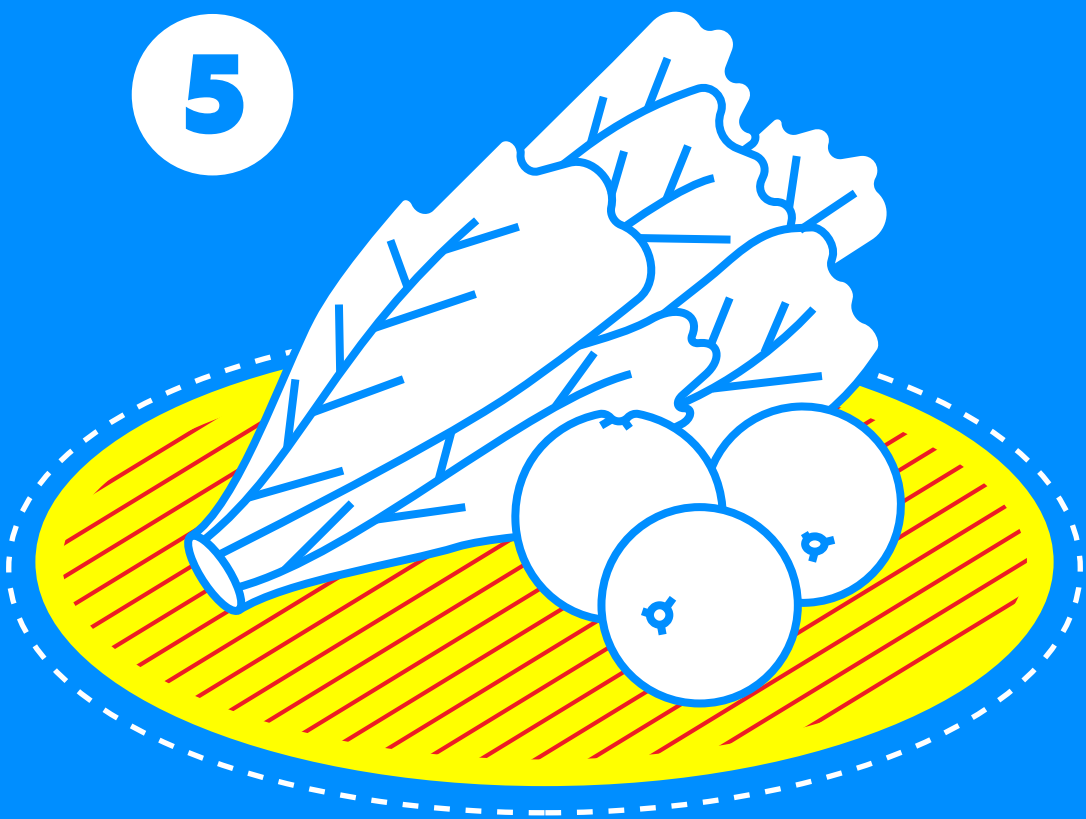


Separa los vegetales de los productos empaquetados





5



lava los vegetales solo con agua, y guárdalos como siempre.

puedes hacerlo en la cocina, el baño o el patio.



desinfecta los envases
con paños o spray,
y guárdalos como siempre.

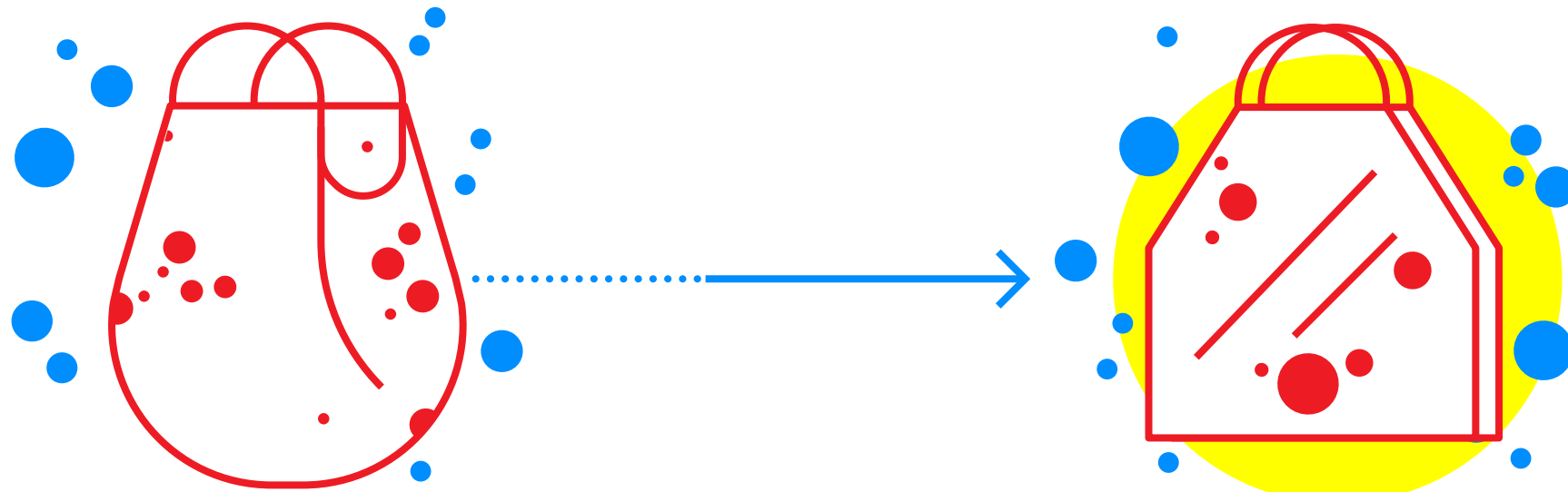




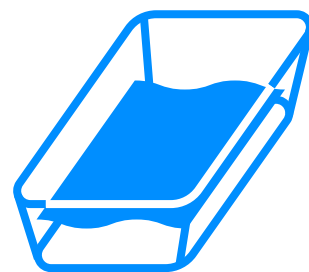
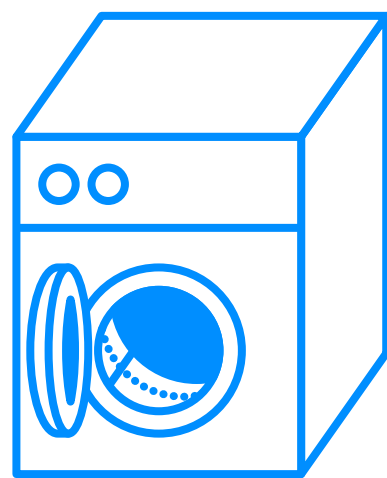
Y PARA TERMINAR

7

cuando las bolsas estén vacías

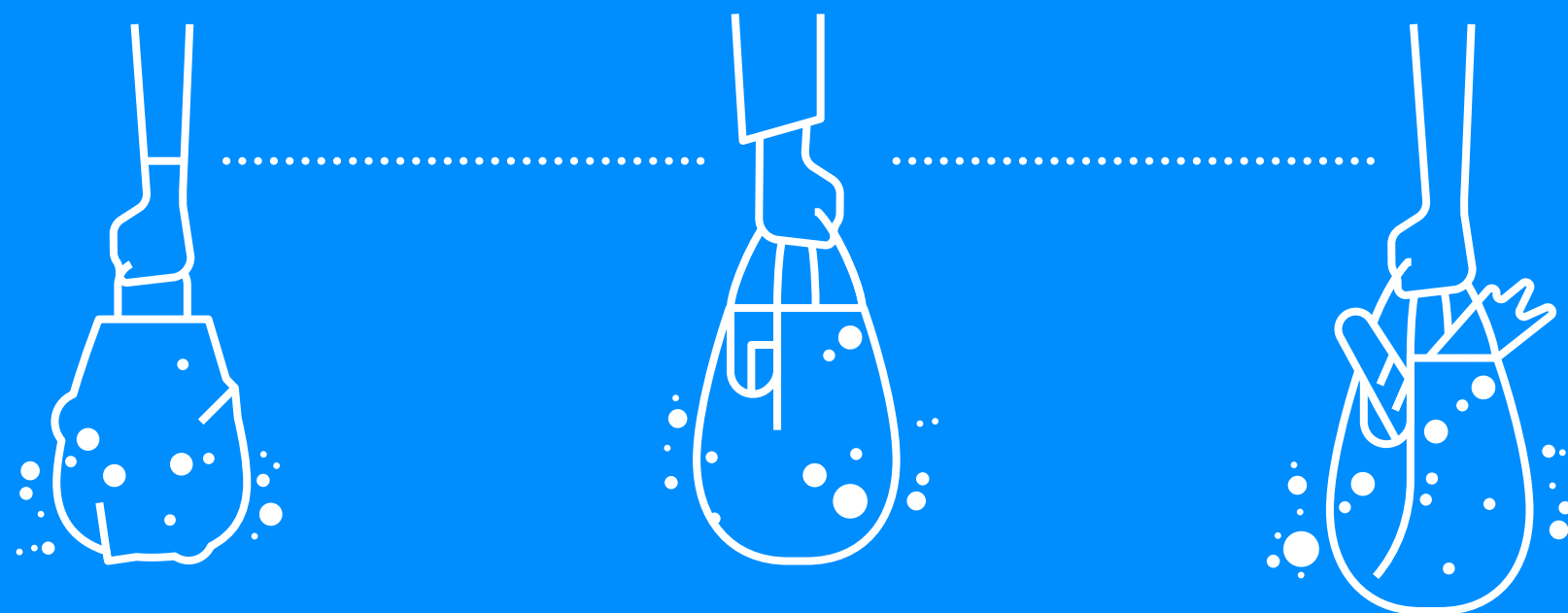


lávalas o desinféctalas



DATO

El mayor cuidado debes tenerlo en el supermercado o la feria



la mayor probabilidad de contagio es cuando estás en lugares públicos.

Siempre con mascarilla y distancia.

