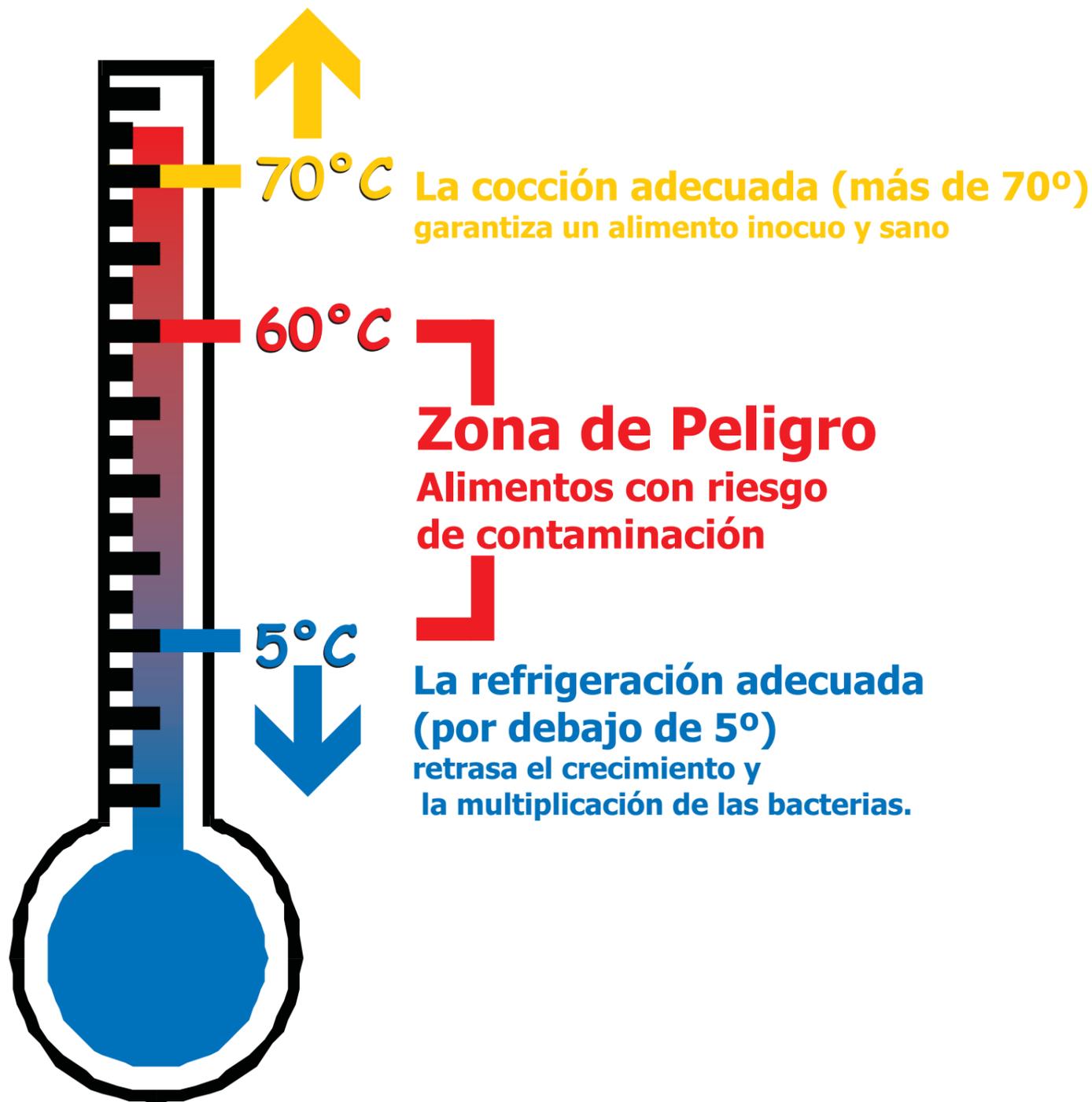


Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



No descongeles los alimentos a temperatura ambiente

Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)

Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)

No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

Si quieres aprender y divertirte, puedes visitar www.panalimentos.org/comunidad



Campaña de educación en inocuidad de alimentos

Cuidar tus alimentos, es cuidar tu salud.



OMS



OPS



PANALIMENTOS

