



Sigue estas Recomendaciones Generales

para implementación de protocolos de manejo y prevención ante COVID-19 en el sector gastronómico



1
Moje sus manos con agua.



2
Aplique una cantidad generosa de jabón.



3
Frote sus manos palma con palma.



4
Ponga la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos entre sí y viceversa.



5
Frote las palmas de las manos con los dedos entrelazados.



6
Apoye el dorso de los dedos contra las palmas.



7
Haga movimientos circulares con el pulgar sobre la palma de sus manos.



8
Frote circularmente con la yema de sus dedos.



9
Enjuague con abundante agua.



10
Seque sus manos con una toalla desechable.



11
Cierre la llave con la misma toalla.



12
Listo. ¡manos limpias!