

Gutierrez Hernandez Christiana Lisseth

NOM-043-SSA2-2012

B.2: Técnica de medición, para medir la circunferencia de la cintura se localiza el punto inferior de la última costilla y el punto superior de la cresta ilíaca en la mitad de esta distancia se marca en ambas costillas y se coloca la cinta alrededor del abdomen a este nivel.

Recomendaciones para la Preparación, consumo y conservación de alimentos.

- * Utilizar agua hervida, purificada o clorada y conservarla en recipientes limpios y tapados.
- * Consumir carne bien cocida o asada.
- * Evitar usos de utensilios de vidrio para cocinar o conservar alimentos.

"Higiene"

- * Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos como también después de ir al baño.
- * No toser o estornudar sobre los alimentos al prepararlos.
- * Lavar bien con agua potable y estropazar las frutas y verduras.
- * Limpliar los granos y semillas secos, retirando materia extraña y lavarlos bien.
- * Lavar carnes, frutas y verduras con agua potable.
- * Lavar trapos o fergas lavarse y desinfectarse con frecuencia con algún químico desinfectante.