



¿Sabías?

LA IMPORTANCIA DE LA BUENA COCCIÓN DE LA CARNE

¡La carne mal cocida te puede
causar graves problemas a tu salud!

Se pueden encontrar diferentes tipos de microbios como:
Bacterias, o Parásitos aunque tú no los veas.



¿Cómo identifico una carne mal cocida?

- a) Si en el centro de la carne se observa el color rojo.
- b) Aunque te digan que para disfrutar una buena carne es el término medio o tres cuarto, pones en peligro tú salud.



Recuerda: El limón no implica ningún tipo de cocción y tampoco elimina bacterias o parásitos.

Me informo, me cuido. 🍌