

# AYUDE A EVITAR INTERRUPCIONES DEL SERVICIO, AHORRE DINERO Y PROTEJA EL MEDIO AMBIENTE

# BUENAS PRÁCTICAS DE GESTIÓN DE COCINA

Gracias a UA-PTC Culinary Arts y Hospitality Management Institute por permitirnos tomar las fotos en sus establecimientos.



**SÍ** "LIMPIE EN SECO" LAS OLLAS, LAS SARTENES Y LOS UTENSILIOS DE COCINA ANTES DE LAVAR LOS PLATOS.



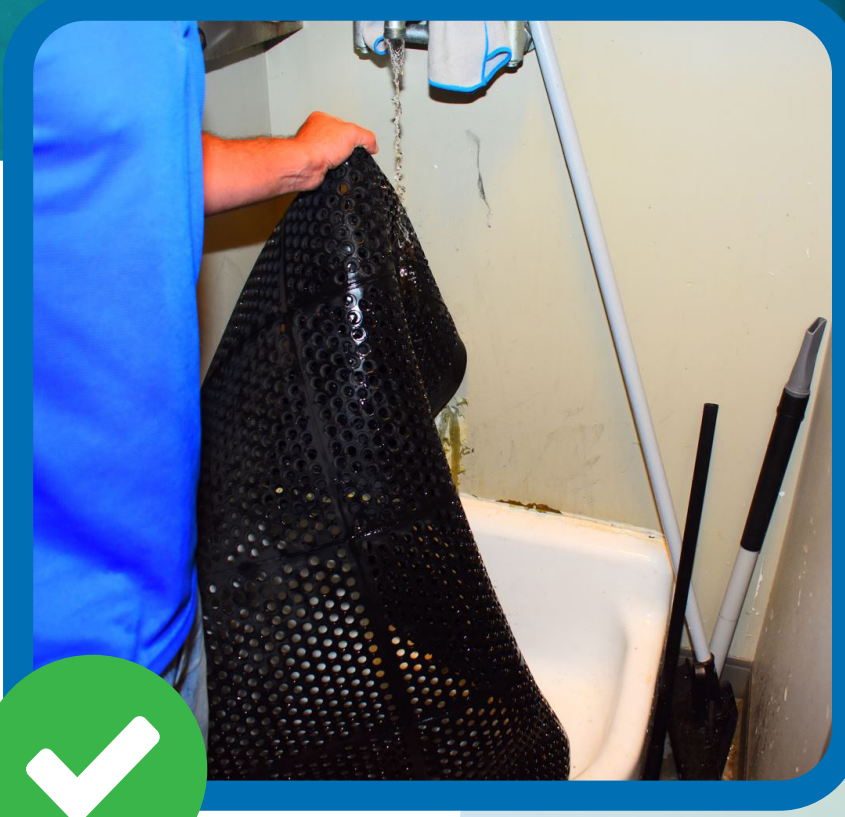
**SÍ** DESECHE LOS RESTOS DE COMIDA EN LA BASURA O TRANSFÓRMELOS EN ABONO ORGÁNICO.



**SÍ** RECICLE EL ACEITE DE COCINA USADO.



**SÍ** INSTALE REJILLAS EN TODOS LOS DESAGÜES DE LA COCINA.



**SÍ** LAVE LOS TAPETES EN UN FREGADERO.



**NO** VIERTA LOS RESIDUOS DE COCINA O LAVE OLLAS GRASOSAS EN EL FREGADERO ANTES DE LAVAR EN SECO.



**NO** VIERTA LOS DESECHOS DE COMIDA EN EL DESAGÜE.



**NO** VIERTA EL ACEITE DE COCINA EN EL DESAGÜE.



**NO** quite las rejillas de los desagües.



**NO** LAVE LOS TAPETES FUERA.

