University of Tennessee, Knoxville
Trace: Tennessee Research and Creative Exchange

Home and Living | UT Extension Publications

3-2004

SP460-D Limpieza de la Casa - La Cocina

The University of Tennessee Agricultural Extension Service

Follow this and additional works at: http://trace.tennessee.edu/utk_agexhome

Recommended Citation
"SP460-D Limpieza de la Casa - La Cocina," The University of Tennessee Agricultural Extension Service, 04-0288 SP460-D 3/04 E12-5315, http://trace.tennessee.edu/utk_agexhome/22

The publications in this collection represent the historical publishing record of the UT Agricultural Experiment Station and do not necessarily reflect current scientific knowledge or recommendations. Current information about UT Ag Research can be found at the UT Ag Research website.
This Household Cleaning - In Spanish is brought to you for free and open access by the UT Extension Publications at Trace: Tennessee Research and Creative Exchange. It has been accepted for inclusion in Home and Living by an authorized administrator of Trace: Tennessee Research and Creative Exchange. For more information, please contact trace@utk.edu.

Agricultural Extension Service
The University of Tennessee
SP460-D

Limpieza de la Casa

La Cocina

¿Por qué Tener Una Cocina Limpia?

La cocina puede ser la habitación màs importante de su casa - especialmente si a usted y a su familia les gusta comer. Una cocina limpia y segura le puede ayudar a prevenir accidentes y a evitar envenenamientos causados por alimentos dañados o equipo sucio. La regla “limpie segùn trabaja” ayuda a hacer la limpieza después de comer màs fàcil y asi la cocina siempre estarà limpia.

¿Por qué Tener Platos Limpios?

- Los platos limpios le ayudan a tener comidas más atractivas.
- Los platos limpios ayudan a mantener a su familia saludable removiendo gérmenes que causan envenenamiénto.
- Los alimentos se ven mejor en platos limpios.

Equipo necesario

- Agua caliente
- Una escudilla o fregadero
- Detergente para lavar platos
- Limpiador en polvo
- Esponjilla jabonosa
- Un paño limpio o esponja
- Escurridor

Prepare los Platos

- Cubra la comida que sobró. Póngala en la nevera inmediatamente.
- Remueva sobras de los platos. Bote las sobras en el zafacón o en el triturador de desperdicios de manera que no estén en

la lavadora de platos, fregadero o en el envase de fregar.
- Remoje moldes y cacerolas grasosas en agua caliente. Haga esto tan pronto estén vacíos.
- Liene la escudilla de fregar o el fregadero con agua con lavaza caliente.

Haga el Trabajo

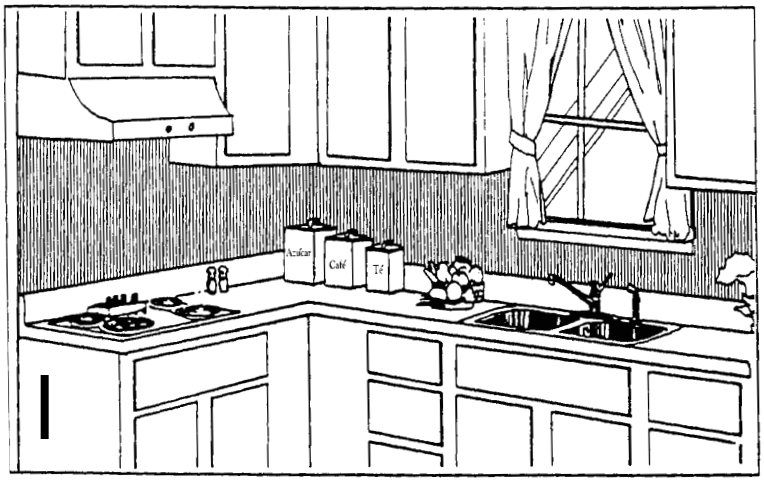
- Primero, lave los vasos y tazas por dentro y por fuera. Enjuàguelos con agua bien caliente. Póngalos a escurrir boca abajo.
- Después, lave los cuchillos, tenedores y cucharas. Enjuàguelos con agua bien caliente. Escùrralos.
- Lave y seque los cuchillos afilados de uno en uno. Sostenga el cuchillo por el mango para lavarlo y secarlo.
- Lave los platos. Enjùaguelos usando agua bien caliente. El agua caliente ayuda a matar los gérmenes.
- Es mejor dejar que el aire sea el que seque los platos pues así evita gérmenes. Si usted los quiere secar con toalla, asegùrese que las toallas de secar platos estén limpias.
- Guarde los platos.
- Ahora lave las cacerolas/ollas y moldes. Use agua con lavaza caliente. Si los alimentos se han pegado, use polvo limpiador o paño jabonoso o si desea déjelos reposar con agua.
- Enjuague y deje que el aire los seque.
- Guàrdelos.

Si usted tiene una lavadora de platos para su uso:

- Elimine sobras de los platos.
- Siga las instrucciones del fabricante para poner los platos en ella. Use detergente de lavar platos, especial para lavadoras de platos éste produce poca o ninguna espuma.

Limpie

- Recoja y limpie los mostradores, estufa, enseres y mesa.
- Vacíe el fregardero o paila de lavar platos. No bote el agua de lavar en el patio. Esta atrae moscas y otros insectos.
- Limpie el fregadero con limpiador en polvo u otro productro de limpieza.
- Lave y enjuague el paño de lavar y cuélguelo a secar.
- Barra o use en estropajo/mapo hùmedo para limpiar el piso de la cocina y alrededor de la mesa de comer sí es necesario.
- Vacíe el zafacón/basurero todos los días.



Mantenga los produtos de limpieza fuera del alcance de los ninos.

Esta publicación fue originalmente desarrollada por Nayda I. Torres, Profesora Asociada en Economía Familiar y del Consumidor, Instituto de Ciencias de la Alimentacion y Agricultura, Universidad de Florida. Esta información ha sido adaptada para el uso en Tennessee por Martha Keel, Profesora Asociada y Líder, Diseño Interior y Artesanias.

04-0288 SP460-D 3/04 E12-5315

Socio en el Sistema Cooperativo de Extensión, El Servicio de Extensión Agrícola ofrece sus programas a todas las personas elegibles sin considerar raza, color, edad, nacionalidad, sexo o limitaciones personales y provee igual oportunidad de empleo.
Trabajo de Extensión Cooperativo en Agricultura y Economía Doméstica. El Instituto de Agricultura de la Universidad de Tennessee, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norte América y los Gobiernos de los Condados cooperan con el objeto de promover los acuerdos del 8 de mayo y del 30 de junio de 1914.
Servicio de Extensión Agrícola
Charles L. Norman, Decano