Cuidado del agua
En la cocina

Tip 1:

No descongeles los **alimentos** bajo el chorro de agua, mejor llena un recipiente y **sumérgelos** hasta que se deshielen.

Tip 2:

Antes de lavar los trastes, retira los **residuos de comida** y depósitalos en el bote de basura orgánica, con ello evitarás desperdiciar agua al quitarlos bajo el chorro.

Con estas acciones, una familia de 5 personas puede ahorrar hasta 40 litros de agua al día.

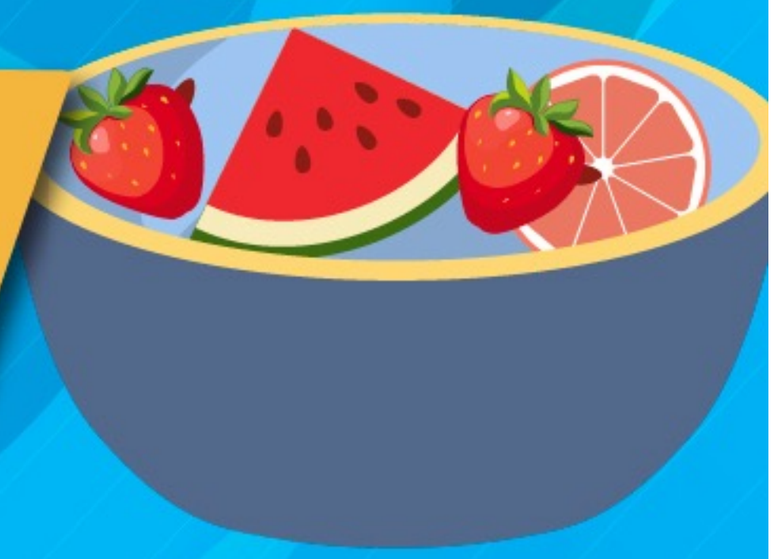
MEDIO AMBIENTE
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

CONAGUA
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA

Cuidado del agua
En la cocina

Tip 3:

Lava **frutas y verduras** en un recipiente y no bajo el grifo abierto.



Tip 4:

Si los trastes tienen mucha grasa, lávalos con agua caliente: **enjabona con la llave cerrada** y enjuágalos rápidamente bajo un chorro moderado.

Con estas acciones, una familia de 5 personas puede ahorrar hasta 40 litros de agua al día.

MEDIO AMBIENTE
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

CONAGUA
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA

gob.mx/conagua

Cuidado del agua
En la cocina

Tip 5:

Coloca un **aireador de agua** en el fregadero, son económicos y fáciles de instalar.

Con estas acciones, una familia de 5 personas puede ahorrar hasta 40 litros de agua al día.

MEDIO AMBIENTE
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

CONAGUA
COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA

gob.mx/conagua