

Propuesta para retomar el Circuito Salteño de Tenis después de la Cuarentena

Una propuesta para luego del levantamiento de la cuarentena

Adaptar el Calendario Salteño de Tenis a las nuevas condiciones sanitarias

El Coronavirus, el límite para la planificación de un calendario anual

Mauro Ciavattini en la Usina Cultural

Hoy desde las 21 Hs. dará comienzo su gira en la Usina Cultural de Salta

Inundaciones en la Merced

Las obras que se prometieron nunca se hicieron.

Salta Basket va por la gloria

Salta Basket se enfrenta a Platense por el pasaje a la Liga Sudamericana

El Interclubes está camino al éxito

La Provincia de Salta vive el Tenis

Torneo Provincial de Menores de Tenis – Metán 2019

El Club Libertad de Metán entra en la escena del Circuito Salteño

Muy buena actuación de los tenistas salteños en San Pedro de Jujuy

El tenis salteño se hizo presente, en la ciudad de San Pedro de Jujuy

El descenso alerta para los equipos salteños

Con el triunfo de [Gimnasia y Tiro](#) sobre Crucero del Norte se aleja a cuatro puntos de la zona de descenso

Gimnasia y Tiro se alejó a cuatro puntos del sufrimiento del descenso. Juventud está acosado de fantasmas. El clásico puede ser determinante.

TABLA DE DESCENSO HOY

EQUIPOS	PUNTOS	PJ
ESTUDIANTES (SL)	30	20
DEPORTIVO MADRYN	30	20
CRUCERO DEL NORTE	27	19
DEPRO	26	19
SPORTIVO LAS PAREJAS	24	19
JUVENTUD UNIDA (G)	23	20
CIPOLLETTI	23	19
GIMNASIA Y TIRO DE SALTA	23	19
JUVENTUD UNIDA (SL)	21	19
SPORTIVO BELGRANO	20	19
FERRO DE GENERAL PICO	20	18
DOUGLAS HAIG	20	19
SAN LORENZO DE ALÉM	19	19
RACING DE CÓRDOBA	19	19
ATLÉTICO PARANÁ	19	19
JUVENTUD ANTONIANA	17	18
DEPORTIVO ROCA	17	18
SAN MARTÍN DE FORMOSA	15	19
ALTOS HORNOZ ZAPLA	13	19
INDEPENDIENTE DE NEUQUÉN	11	19

– Los 4 en negro están descendiendo por ser los peores en sus zonas

– Los 4 en amarillo están descendiendo por ser los peores del torneo exceptuando los cuatro anteriores

Precauciones en casa para evitar ser alcanzado por la Salmonella

Algunos hábitos para tener en cuenta de casa, para evitar ser alcanzado por la Salmonella.

HÁBITOS PARA LA COMPRA:

- Las carnes, pescados y productos de repostería deben estar refrigerados o congelados.
- Es conveniente rechazar los huevos que no estén etiquetados y los que no lleven fecha de consumo preferente, estén sucios o rotos.
- En bares, cafeterías, restaurantes, etc., hay que rechazar los alimentos elaborados que, precisando de refrigeración, estén expuestos a temperatura ambiente.

SEA EXIGENTE EN LA HIGIENE PERSONAL Y ESPECIALMENTE:

- Cuidando de que los niños se laven con agua caliente y jabón las manos antes de comer y después de haber jugado con sus mascotas: perros, gatos, tortugas, patos, pollos, etc.
- Ayudando a ancianos, niños pequeños y personas con discapacidad en su cuidado e higiene personal y, en especial, en caso de procesos diarreicos.
- Extremando la limpieza e higiene de las manos cuando se preparen alimentos.
- Comprobando que las superficies, recipientes y utensilios en contacto con los alimentos estén limpios antes y después de cada uso.

ALMACENE LOS ALIMENTOS RACIONALMENTE

- Carnes, pescados y mariscos han de estar refrigerados lo

antes posible tras su compra.

- Hay que evitar que las carnes puedan escurrir sobre otros alimentos destinados al consumo en crudo.
- No es conveniente lavar los huevos, puesto que la humedad favorece la entrada de la Salmonella a su interior.

EXTREME LAS PRECAUCIONES AL PREPARAR LA COMIDA...

- No rompa los huevos en los bordes de los recipientes donde vayan a ser batidos y emplee dicho recipiente únicamente para esa operación
- No separe las claras de las yemas aprovechando la propia cáscara del huevo.
- Descongelar las carnes y pescados en recipientes cerrados.

... Y SEA PRUDENTE AL CONSUMIRLA

- Evitar comer huevos crudos o alimentos poco cocidos que contengan huevos crudos.
- No consumir carnes insuficientemente cocinadas, especialmente las de aves.
- No tomar leche cruda

CONSERVE LA COMIDA PREPARADA ADECUADAMENTE

- No hay que poner en contacto alimentos crudos con comida preparada.
- Utilizar recipientes herméticos para guardar y mantener la comida refrigerada.
- Conservar en los frigoríficos los alimentos cocinados y sobras de comida hasta su consumo.
- Cualquier mayonesa o salsa similar, si es casera, debe ser consumida inmediatamente tras su elaboración, sin guardar las cantidades sobrantes. Si es industrial, debe ser mantenida en el frigorífico una vez iniciado su consumo.
- Consérvese siempre en los frigoríficos cualquier pastel,

natillas, salsas, etc, y consúmanse a las 24 horas posteriores a su elaboración.