



INSTITUCION EDUCATIVA REINO DE BELGICA
RESOLUCION N° 10032 DE OCTUBRE 11 de 2013
NIT 900709106-1 DANE 105001012581

Transformamos sociedad, educando en integridad.

CIRCULAR 14

Medellín, 8 de Julio de 2020

Asunto: Indicaciones para el manejo del paquete alimentario en casa

Para: Padres de familia

Indicaciones para el manejo del paquete alimentario en casa Según la Organización Mundial de la Salud OMS, la probabilidad de que una persona infectada contamine artículos comerciales es baja, y el riesgo de contraer el virus causante de la COVID-19 por contacto con un paquete que haya sido manipulado, transportado y expuesto a diferentes condiciones y temperaturas también es bajo. Sin embargo, es bueno seguir las siguientes recomendaciones:

1. De regreso al hogar retirarse los guantes y tapabocas que fueron utilizados en la calle arrojarlos a la basura no toque nada hasta desinfectarse y la ropa que lleva puesta sepárela y póngala a lavar.
2. Dejar los paquetes que se traen en una superficie seca, limpia y desinfectada (se utiliza cloro según recomendación del envase).
3. Cuando ya se esté limpio y desinfectado se debe desechar la bolsa o costal en el cual se transportaron los alimentos hasta el hogar. Lavarse y desinfectarse nuevamente las manos.
4. Limpiar los alimentos con un trapo, limpión o toallita de cocina que estén limpios y desinfectados.
5. El lugar destinado a almacenar alimentos debe cumplir unos requisitos indispensables:
 - a. Tener capacidad suficiente
 - b. Ser un lugar fresco, seco y con una ventilación adecuada
 - c. Debe ser de fácil limpieza y desinfección para garantizar la menor contaminación de los productos.
 - d. Los alimentos, aunque estén empacados, no deben entrar nunca en contacto con el suelo.
 - e. No se debe guardar en la despensa junto con los alimentos productos de limpieza o de otra naturaleza que puedan contaminarlos.
 - f. Los alimentos enlatados pueden conservarse a temperatura ambiente, pero una vez abierto el envase deben refrigerarse en un envase diferente que posea tapa.
6. Para realizar una correcta rotación de los productos, colocar siempre delante para su uso más inmediato los productos más antiguos, revisando su estado como las fechas de vencimiento o consumo preferente, según sea el caso. 7. Nuevamente lavarse y desinfectarse las manos.

JORGE IVAN CARDONA OCAMPO
Rector