



# INSTITUCION EDUCATIVA REINO DE BELGICA

*Transformamos sociedad, educando en integridad.*

Institución Educativa Reino de Bélgica del municipio de Medellín, aprobado en el nivel de preescolar y el nivel de educación básica y secundaria hasta la media académica, mediante resolución número 10032 de octubre 11 de 2013 que ampara los estudios realizados desde el año de 1994. Aprobado en el nivel de media técnica, mediante resolución N° 013989 de diciembre 17 de 2014. Ley general de educación 115 decreto 1860 de 1.994, con proyecto educativo ajustado a la ley 115 del 8 de febrero de 1.994.  
Código DANE 105001012581 NIT 900709106-1

## CIRCULAR 29

Medellín, 13 noviembre 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