



CIRCULAR No. 11/25

Sabaneta, 26 de febrero de 2025

PARA: PADRES DE FAMILIA Y ESTUDIANTES DE JARDÍN A UNDÉCIMO

ASUNTO: Información sobre la salud de los estudiantes y el servicio de restaurante

Estimados padres de familia,

Esperamos que se encuentren bien. Queremos brindarles tranquilidad frente a las recientes inquietudes sobre la salud de algunos estudiantes. Los síntomas reportados no están relacionados exclusivamente con los alimentos del restaurante escolar, sino que corresponden a una virosis que se ha presentado a nivel nacional y que ha afectado a muchas personas, incluyendo niños en distintas instituciones educativas.

En el Colegio José María Berrío, mantenemos un control sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos que se ofrecen en el restaurante. Contamos con protocolos de higiene y manipulación de alimentos, los cuales incluyen:

- Capacitación constante del personal en buenas prácticas de manipulación.
- Limpieza y desinfección adecuada de materias primas, utensilios y superficies.
- Monitoreo de la calidad del agua utilizada en la preparación de los alimentos.
- Uso de ingredientes de alta calidad y manejo adecuado de residuos.
- Conservación de contramuestras de los alimentos durante 72 horas para posibles análisis microbiológicos.

Desde el pasado 7 de febrero, contamos con un ingeniero de alimentos, el señor Jorge Luis Álvarez Álvarez, quien está a cargo del servicio de restaurante y puede atender cualquier inquietud. Para contactarlo, pueden escribir al correo restaurante@josema.edu.co.

Agradecemos su confianza y comprensión. Seguimos comprometidos con la salud y el bienestar de nuestros estudiantes. Quedamos atentos para cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

Hernan Alberto Jaramillo Koose
Director Administrativo