



LA MEDIDA DE TOQUE DE QUEDA FUE ANUNCIADA POR LA MINISTRA TOHÁ.

Decretaron toque de queda para regiones afectadas por el corte

DE ENERGÍA. La medida excepcional tuvo una vigencia de 8 horas. Autoridad sanitaria dio recomendaciones para mitigar el corte en la cadena de frío de los alimentos.

A contar de las 22.00 horas el Gobierno ha dispuesto mediante decreto de Estado de Catástrofe la medida de Toque de Queda para las regiones que mantienen corte del suministro eléctrico.

Por este motivo Carabineros de Chile ha dispuesto a través de su plataforma digital la obtención del Salvoconducto respectivo para poder circular entre las 22.00 y las 06.00 de este martes y miércoles, horario en el cual se ha instruido la medida.

Para obtener el documento, las personas deben ingresar a comisariavirtual.cl, acceder al botón "Salvoconducto", y luego al apartado "Salvoconducto Individual para Toque de Queda", para posteriormente ingresar su clave única y completar el formulario. Tras ello, el solicitante recibirá su Salvoconducto en su correo.

Las personas también pueden solicitar el documento de forma presencial en cualquier Comisaría y cuartel policial, donde el personal estará preparado para facilitar el trámite y responder las inquietudes.

El relación a la medida, la ministra del Interior, Carolina Tohá, la justificó diciendo que "la primera preocupación que tenemos es dar seguridad a las

personas", dijo la ministra, agregando que "no es posible que por una falla de este tipo (...) se afecte de esta manera el funcionamiento de nuestra vida".

AUTORIDAD SANITARIA

A partir del corte de suministro, la Seremi de Salud de Atacama, Jéssica Rojas, entregó una pauta de recomendaciones, dado que "la pérdida de la cadena de frío puede generar un grave riesgo para la salud, sobre todo en alimentos como carnes, pescados y lácteos. Por ello, es fundamental que la comunidad tome precauciones y siga estas recomendaciones para evitar intoxicaciones alimentarias y otras enfermedades asociadas".

- Evite abrir el refrigerador o congelador para mantener la temperatura interna por el mayor tiempo posible.

- Si un alimento congelado se ha descongelado, no lo vuelva a congelar. Se recomienda consumirlo directamente tras su preparación.

- No consuma alimentos que requieren refrigeración si han permanecido a temperatura ambiente por más de dos horas.

- Los alimentos más riesgosos ante la pérdida de temperatura segura son pescados y mariscos, lácteos y carnes.