TEMPORADA DE
HURACANES
2024

QUE NO TE COJA SIN TU PLAN

5 pasos para mantener tu alacena de emergencias

Es muy importante estar listos para una emergencia. Prepara tu alacena con comida que no se dañe, agua y otros suministros para **al menos 10 días** por cada persona en tu familia. Asegúrate de revisar y actualizar estos suministros con frecuencia.

1 REVISA

Cada 3 o 6 meses, revisa los alimentos en la alacena. Sepáralos según su estado y fechas de expiración. Haz una lista de los que necesitas reemplazar.

2 DESECHA

Si un alimento ha pasado su fecha de expiración, deséchalo. También elimina los alimentos en mal estado.

3 LIMPIA

Mantén el espacio limpio y seco. Almacena la comida en envases que conserven su frescura. Evita la humedad e insectos.

4 ORGANIZA

Coloca los alimentos nuevos en la parte posterior y los más próximos a vencer al frente. Utiliza etiquetas para identificarlos.

5 CAMBIA

Compra los alimentos que necesitas y organízalos en la alacena.

¡Ya tienes tu alacena lista!
Recuerda repetir los pasos cada tres o seis meses.

DEPARTAMENTO DE SALUD

GOBIERNO DE PUERTO RICO