Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México

Buenas Prácticas de Higiene para el Proceso de Agua y Hielo

2021

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SEDESA | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

Contenido:

APARTADO A BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE AGUA Y HIELO

I. Objetivos.
II. Marco Legal.
III. Definiciones.
IV. Disposiciones Generales de Establecimientos.
V. Documentos y Registros.
VI. Disposiciones Específicas del Proceso y Producto.

APARTADO B APARTADO B MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO POR COVID-19

I. Comité de Monitoreo.
II. Registros para la Nueva Normalidad.
III. Medidas de Prevención Generales.
IV. Residuos Sanitarios.
V. Anexos.
VI. Referencias bibliográficas .

APARTADO A BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE AGUA Y HIELO.

Objetivos

- Conocer la importancia de buenas prácticas de higiene en los proceso de agua y hielo
- Identificar los requerimientos de limpieza y mantenimiento en las instalaciones, equipos y servicios
- Entender la importancia de los procesos de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y utensilios así como de la documentación y registros con los que se deben contar

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SEDESA | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

Agua y Hielo para Consumo Humano

Marco Legal

- **NOM-251-SSA1-2009**: Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **NOM-201-SSA1-2002**: Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados a granel. Especificaciones sanitarias.
- **NOM-127-SSA1-1994**: Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-limites permisibles de calidad de tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización

- **NOM-230-SSA1-2002**: Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo de agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo
- **NOM-179-SSA1-2009**: Vigilancia y evaluación del control de calidad del agua para uso y consumo humano, distribuida por sistemas de abastecimiento público.

Definiciones

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SEDESA | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD **INNOVADORA** Y DE **DERECHOS**

Agua para uso y consumo humano (agua potable).

Agua que no contiene contaminantes visibles (físicos) , químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

Hielo para consumo humano

Producto obtenido por congelación del agua para consumo humano.

Inocuo.

Que no causa daño a la salud.

Proceso.

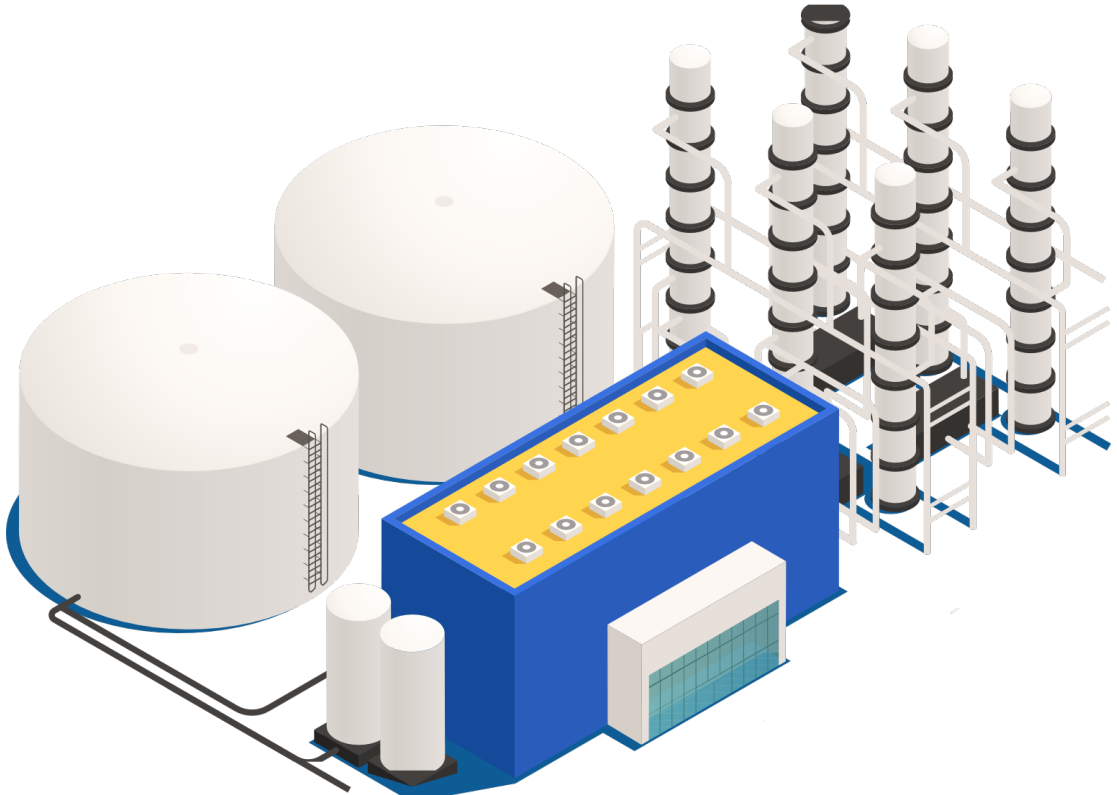
Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministros al público de productos.

Aislado.

Separación física de un área de otras por medio de material sanitario, resistente y permanente.

Contaminación Cruzada.

Es la contaminación que se produce por la presencia de sustancias procedentes de una etapa o proceso diferente



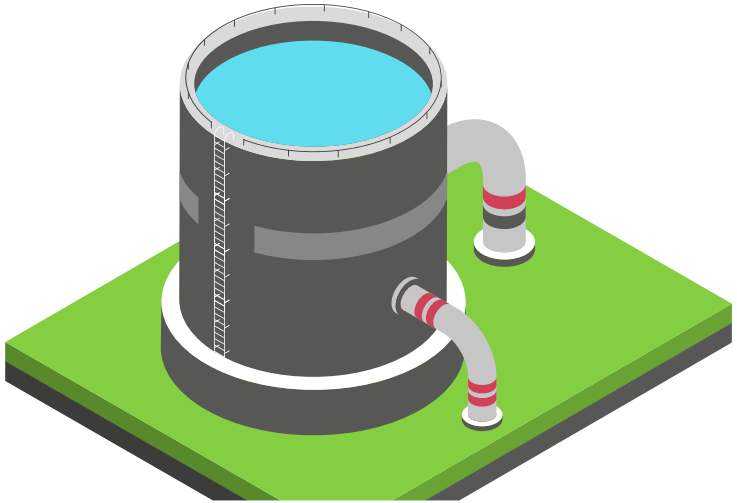
GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SEDESA | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

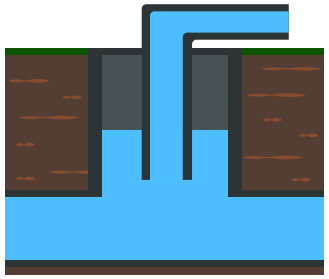
CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

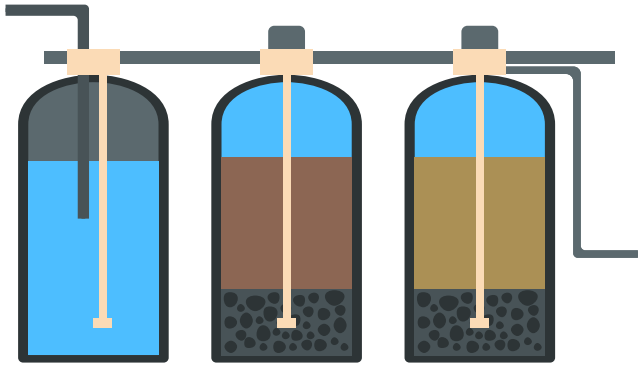
DISPOSICIONES GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS

Instalaciones y Áreas

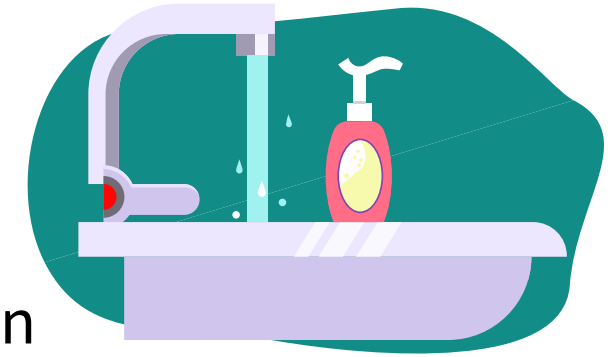
- Las instalaciones del establecimiento (techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos, depósitos de agua y mobiliario) deben encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.
- Puertas y ventanas del área de producción deben contar con protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.
- Las paredes, techos y pisos deben ser de acabados lisos y en colores claros para facilitar su limpieza y no deben presentar roturas.

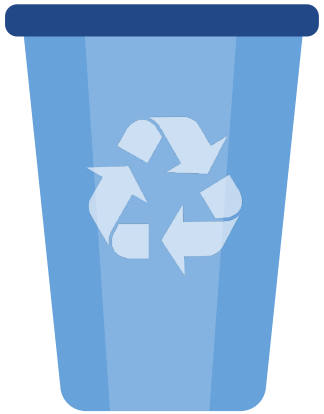


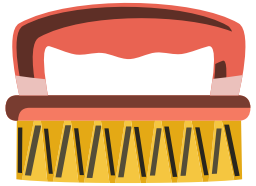




- El área de producción debe contar con una estación de lavado y desinfección de manos que incluya:
- Agua corriente.
- Jabón.
- Cepillo para uñas (en solución desinfectante).
- Toallas desechables.
- Bote de basura con bolsa de plástico y tapadera oscilante o de pedal.
- Rótulos que promuevan el lavado de manos en el personal.





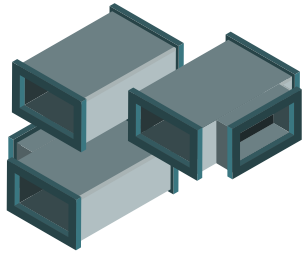


Técnica de Lavado de Desinfección de Manos

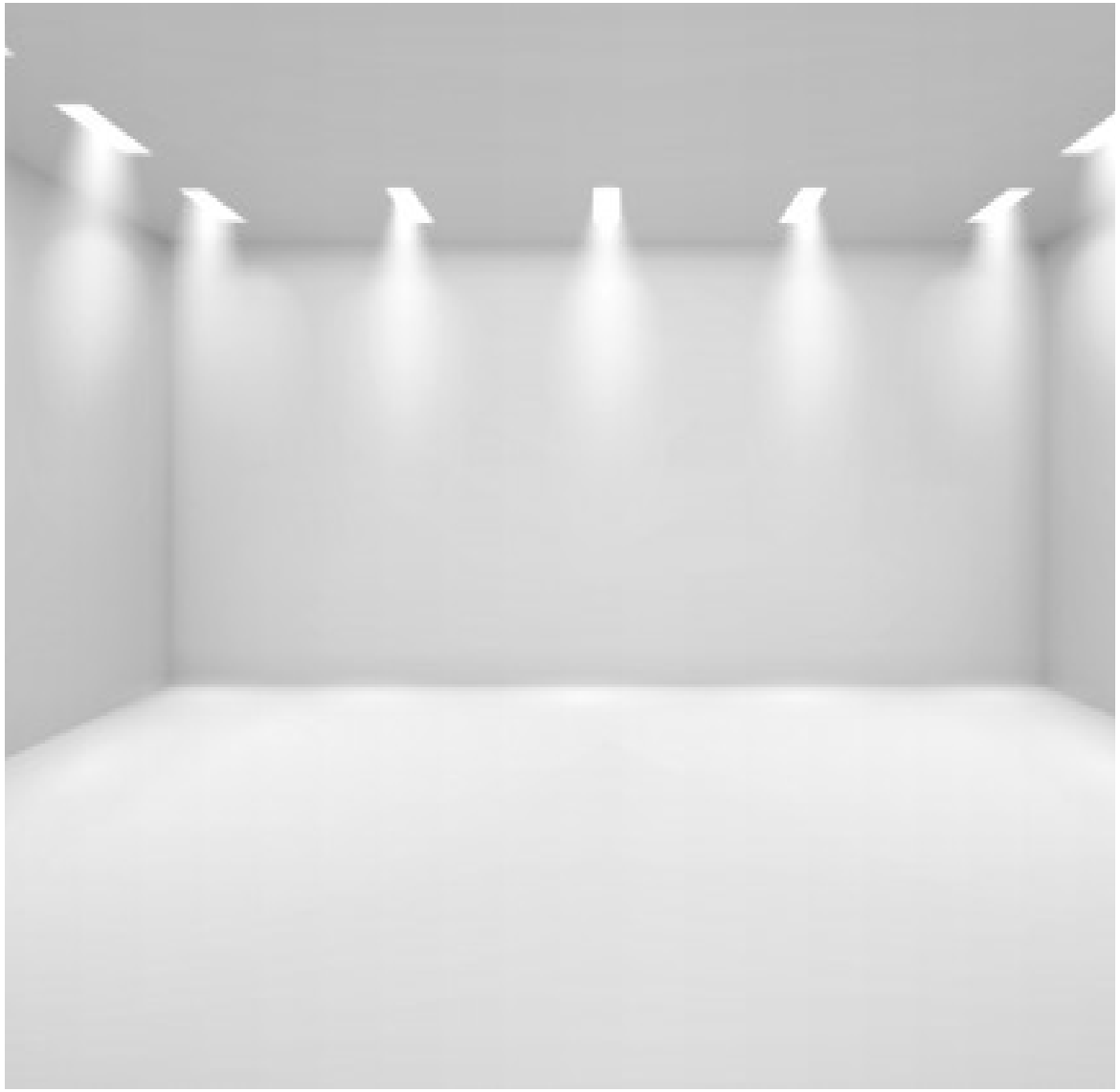
El personal deberá lavarse las manos al inicio de las operaciones y cada vez que sea necesario, por ejemplo después de ir al baño.

Instalaciones y Áreas

Ventilación: Se debe evitar la condensación de vapor, calor, acumulación de humo y polvo.



Iluminación: Permite llevar acabo operaciones de manera más higiénica, los focos y lámparas deberán estar protegidos o ser de un material que impida su astillamiento.

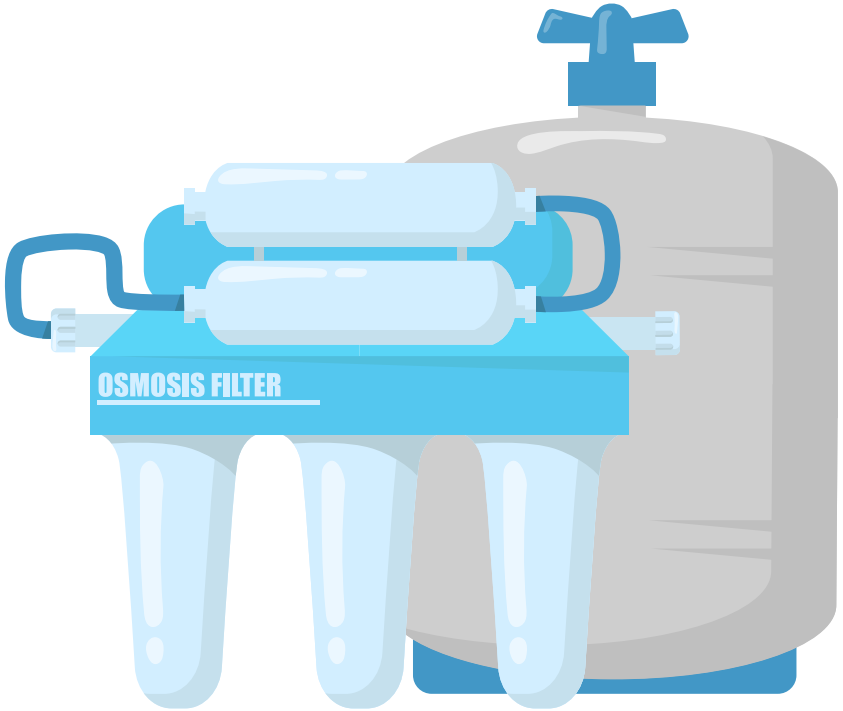


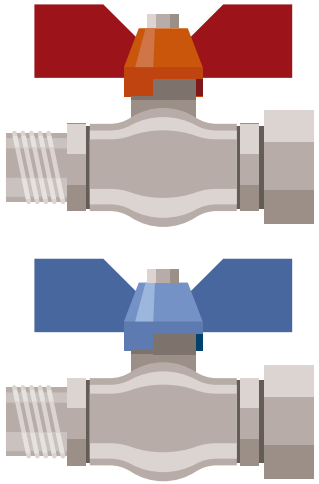
El área de llenado y suministro se debe mantener aislada con material sanitario (de piso a techo), evitando la contaminación cruzada.

Las boquillas de llenado solo se manipulara durante su limpieza, mantenimiento y muestreo

Las conexiones de carga y descarga de agua permanecerán cerradas a manera de no presentar fugas y deberá contar con medidas de seguridad que eviten su manipulación por personas ajenas.

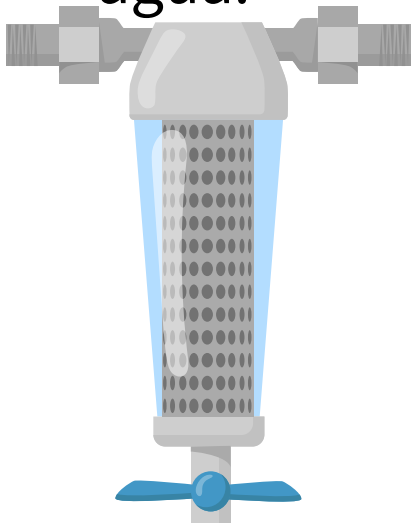
Se deberá evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.

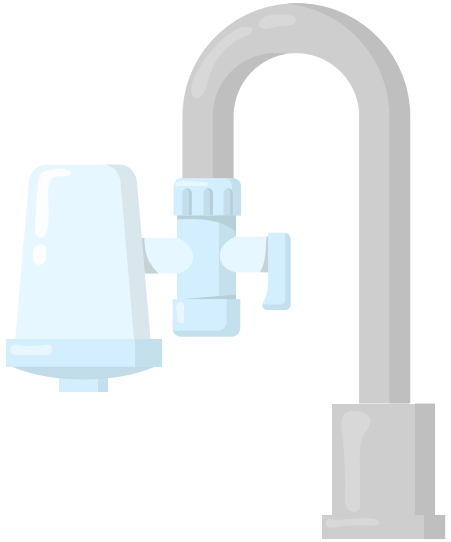




Equipos y Utensilios

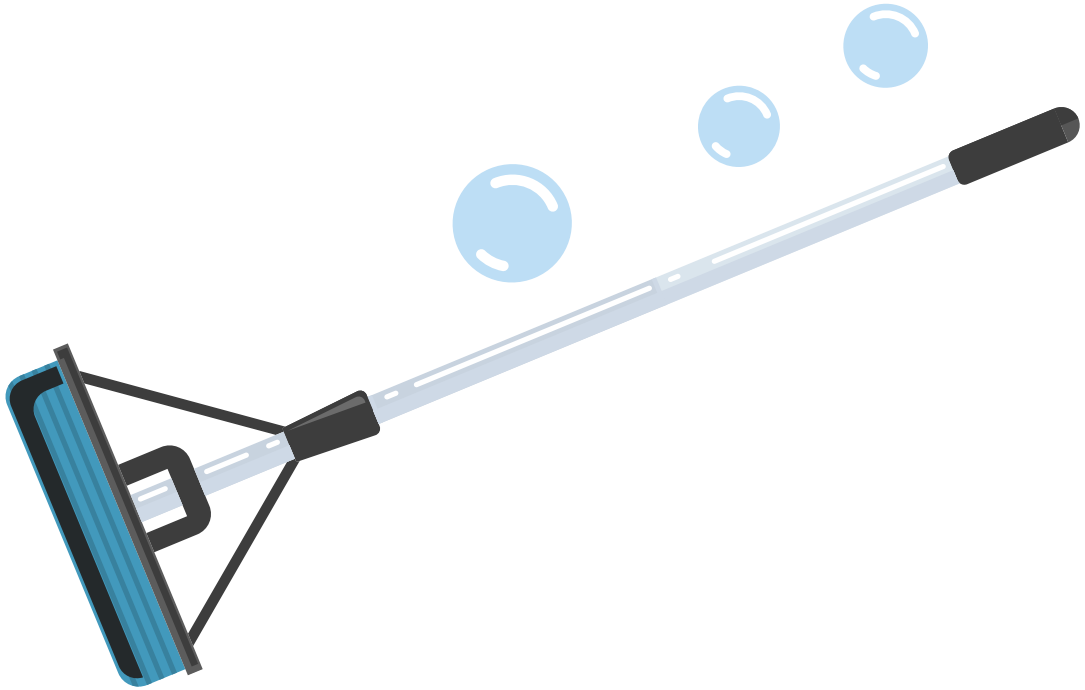
- Materiales seguros.
- Resistentes a la corrosión.
- La instalación deberá contar con el suficiente espacio el cual permite su limpieza y desinfección.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con termómetros visibles para el registro de temperaturas no debe presentar acumulación de agua.





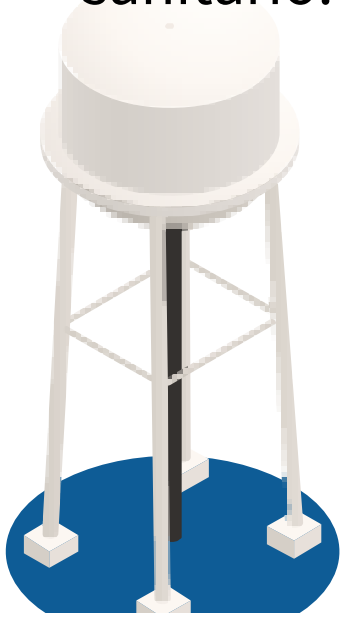
Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envases primarios o producto en proceso o terminado son de grado alimenticio

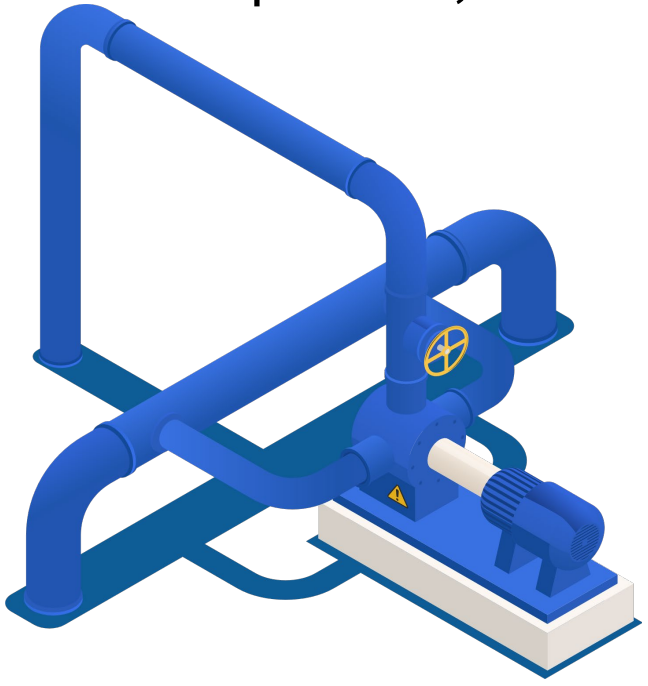
Los trapos y jergas se lavan y desinfectan frecuentemente (evitar materiales como franela y toallas, preferir microfibra)



Servicios

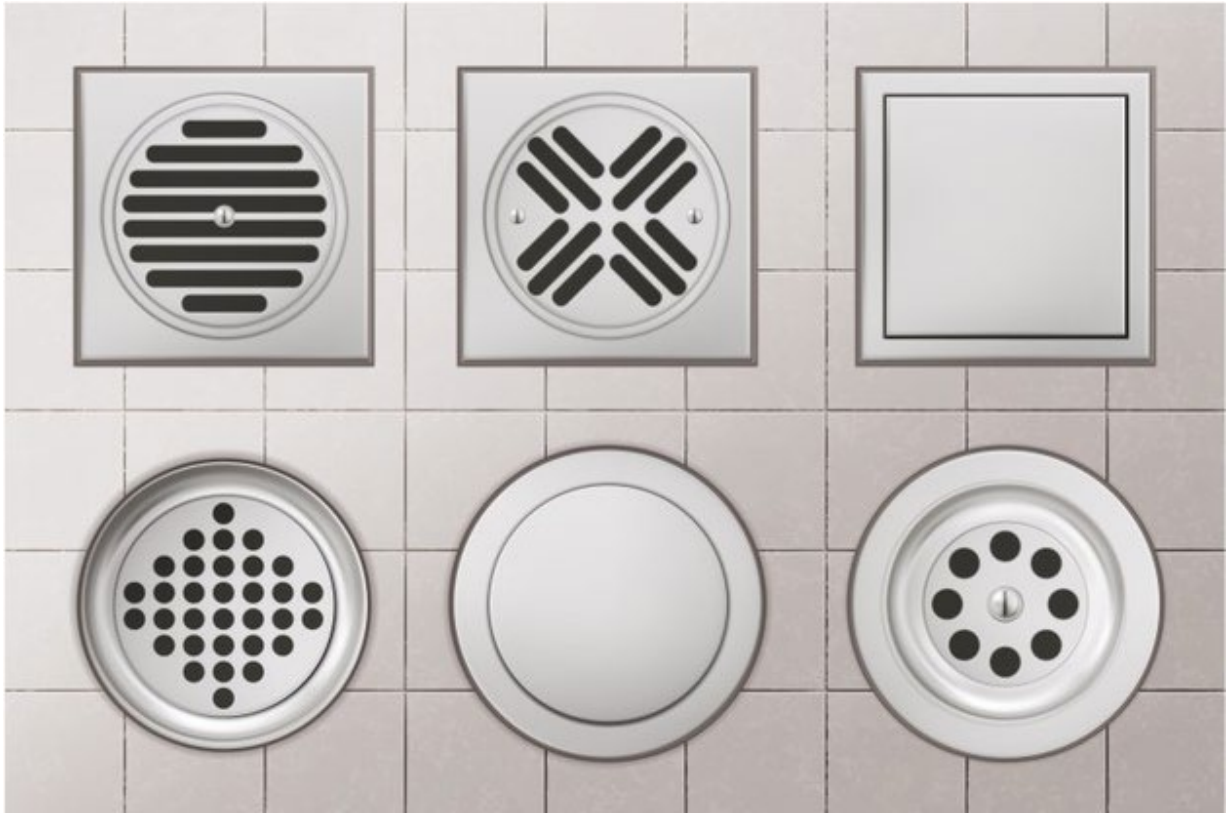
- Los establecimientos contarán con instalaciones apropiadas para el abastecimiento, almacenamiento y distribución de agua potable.
- El agua potable y no potable se transportan por tuberías completamente separadas tendrán que estar identificadas (letras, colores, franjas).
- Las tuberías, bombas y otros dispositivos que estén en contacto con el agua para consumo humano y que sean utilizados para la captación, deben ser de material sanitario.





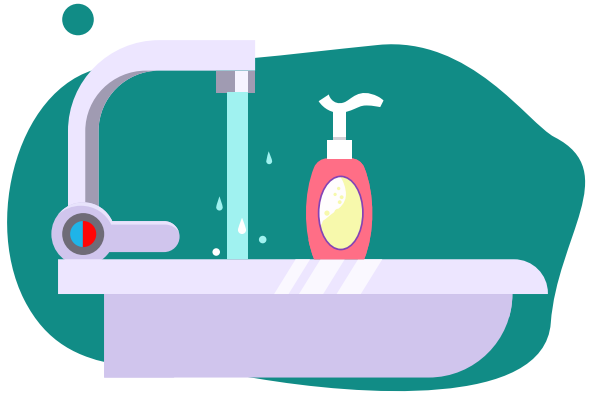
El drenaje deberá contar con:

- Trampa contra olores.
- Coladeras y/o canaletas con rejillas.
- Deben estar libres de basura.
- Cuando aplique trampas para grasa.



Los sanitarios requieren como mínimo con lo siguiente:

- Agua corriente.
- Jabón.
- Papel sanitario.
- Toallas desechables y depósito de basura con bolsa de plástico, tapa oscilante o de acción de pedal.
- No tener ventilación hacia el área de proceso o expendio.
- Rótulos que promuevan la higiene personal o lavado de manos después de ir al baño.



Agua en Contacto con los Alimentos

- El agua que esté en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la fabricación de hielo deberá ser POTABLE.

- Se debe contar con alguna medida que garantice la potabilidad del agua.

Almacenamiento

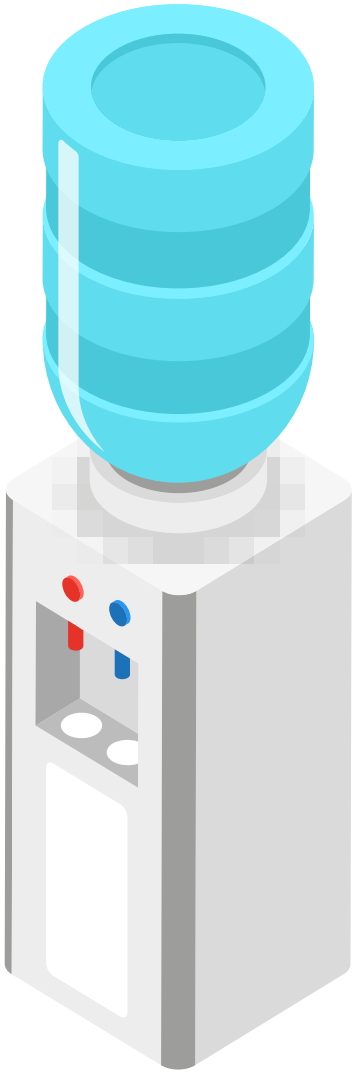
Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, estructuras o cualquier superficie limpia y en condiciones para evitar su contaminación.

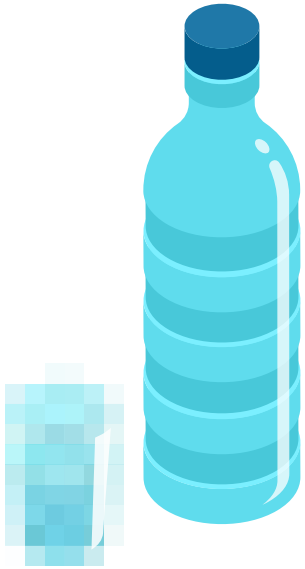
Deben estar etiquetadas de tal forma que permita aplicar un sistema **PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas)** y su etiquetado deberá ser en español.

Almacenamiento

- Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas deben estar almacenados en un área específica, separada y delimitada de las otras áreas.
- Se deberán utilizar de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.

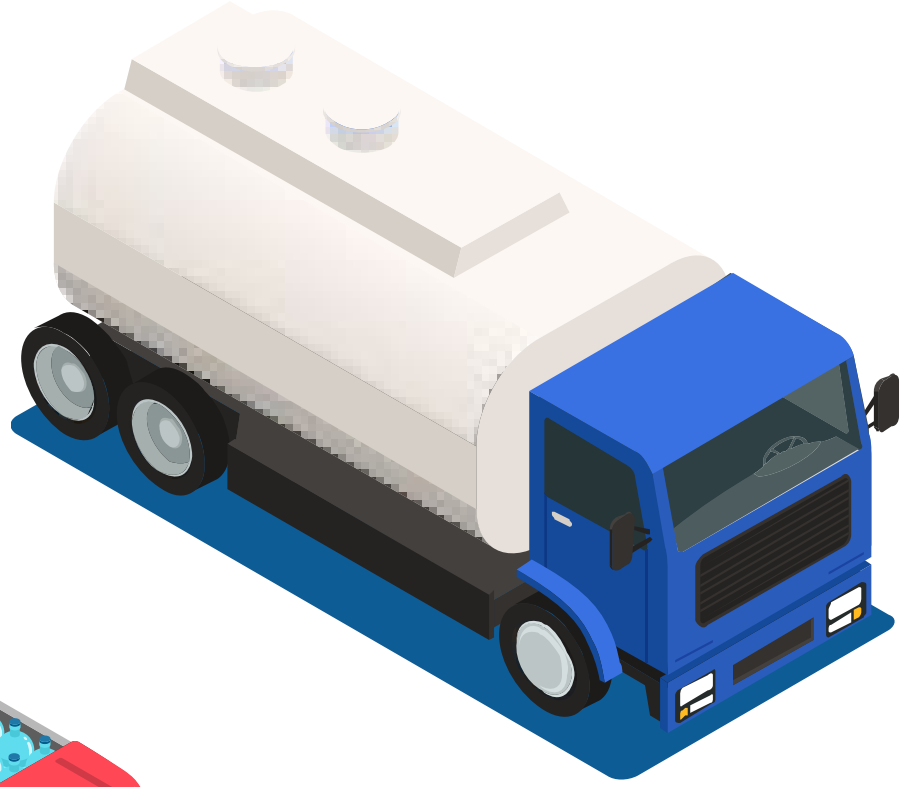
- Los anaqueles deberán tener una separación mínima de 15 cm del suelo y de la pared para facilitar su limpieza.
- Los envases primarios deben estar limpios, en buen estado y desinfectado.
- No deben utilizarse recipientes y envases que contuvieron alguna sustancia que ponga en riesgo la salud.
- Los envases y recipientes se almacenan en lugares adecuados.

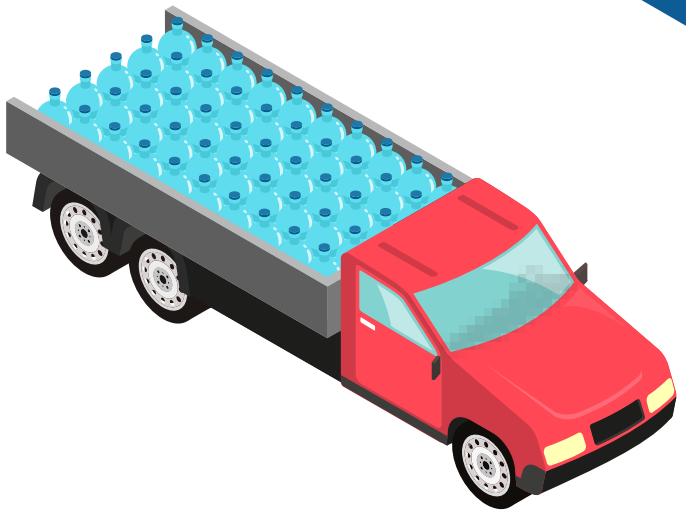




Transporte

- Los vehículos para transportar productos se deben encontrar limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación, fauna nociva y cuando aplique, contar con equipos de refrigeración o congelación para sus productos.





Control de Operaciones

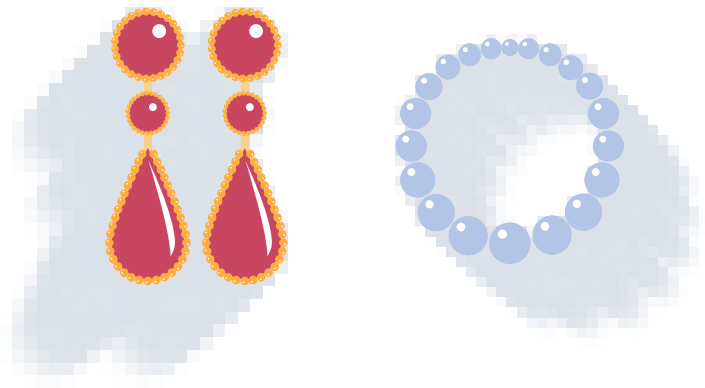
Las siguientes operaciones deben realizarse periódicamente y se debe contar con registros y/o bitácoras de los mismos.

- Monitoreo de cloro residual.
- Análisis microbiológicos del agua que se encuentra en contacto directo con materias primas o productos.
- Programas de limpieza y desinfección.

Tipos de contaminación

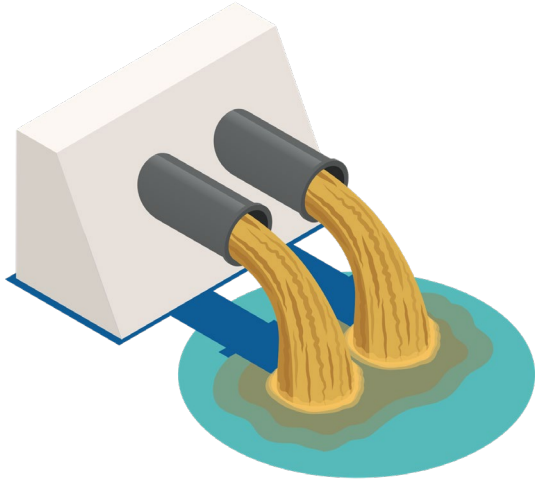
Físicos

- Esquirlas de vidrio
- Trozos de madera
- Piedras
- Cabellos
- Objetos personales, etc.



Químicos

- Productos químicos de limpieza
- Metales pesados



Biológicos

Presencia de organismos como las bacterias o parásitos

Mantenimiento y Limpieza

- Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común como básculas, utensilios, mesas de trabajo, barras de exhibición.

- Los agentes de limpieza se deben de utilizar de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

¿Cómo Preparar la Solución Desinfectante?

- Concentración 400 ppm:
- 1L de agua

Cloro:

- 4% 10 ml
- 6% 6.6 ml

Otras Opciones para Desinfectar.

Producto	Concentración	Medio de aplicación	Precauciones	Tiempo de reacción
Alcohol Isopropílico o Etílico	Dilución en agua al 60-70%	En spray directo sobre superficie	Ninguna	Inmediata
Agua oxigenada o peróxido de hidrógeno	Dilución en agua al 3%	En spray directo sobre superficie	No aplicarse bajo los rayos del sol, pierde sus propiedades quimicas	Inmediata

Control de Plagas

- Cuenta con un sistema, programa, plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios y de reparto y quien lo realiza cuenta con licencia sanitaria.

- Los drenajes deben de contar con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado.

- Los dispositivos utilizados para el control de insectos y roedores tienen que estar en buenas condiciones y localizados adecuadamente.

- No debe existir evidencia de plaga en las áreas de proceso incluida el área de residuos.

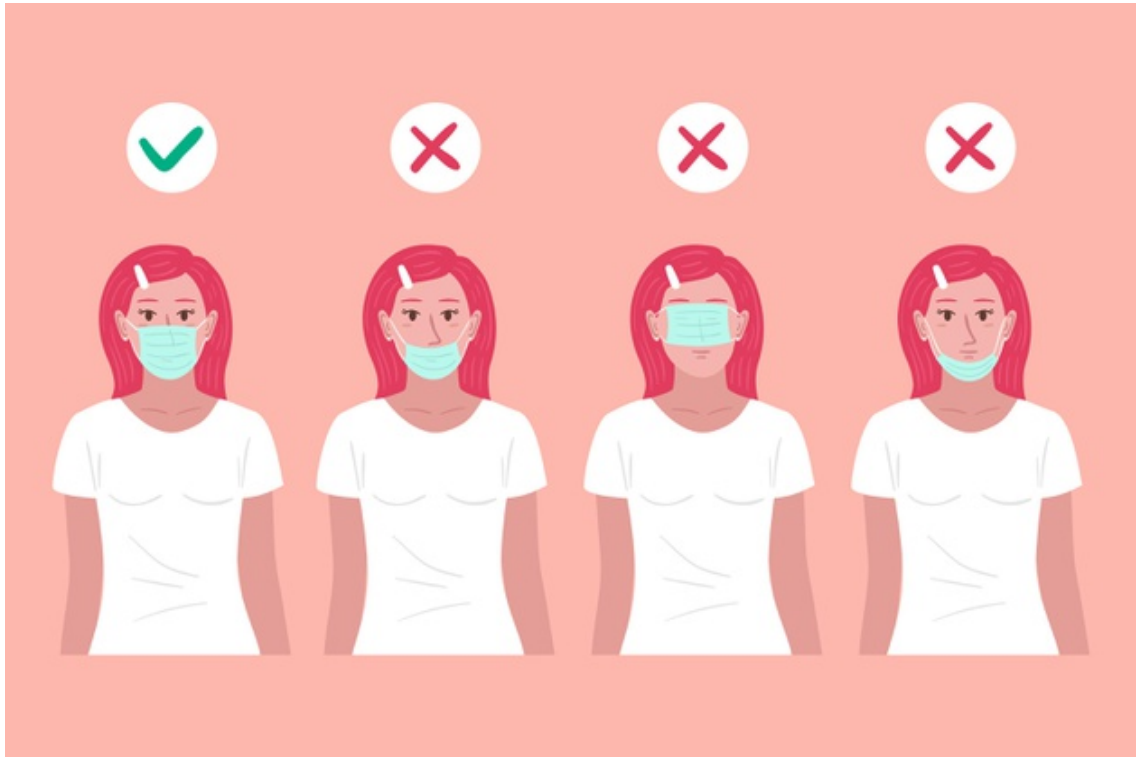
Manejo de residuos

- Los residuos (BASURA, DESECHOS O DESPERDICIOS) son retirados de las áreas cada vez que sea necesario y se colocan en recipientes identificados y con tapa.

Salud e Higiene del Personal

- El personal que trabaja en producción o elaboración se debe presentar:
- Cubre bocas.
- Careta protectora.
- Guantes.
- Aseado.
- Ropa y calzado limpios e íntegros.
- Ropa protectora.
- Cabello corto o recogido.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Sin joyería y/o adornos (mano, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza).
- Protección de cabello, barba y/o bigote.

El uso de cubrebocas evita la propagación de enfermedades transmisibles, como el COVID-19



- Utiliza guante o protección para la manipulación del dinero.

- Al toser o estornudar, utilizar el estornudo de etiqueta, que consiste en cubrirse la nariz y boca con un pañuelo desechable o con el ángulo interno del brazo y lave sus manos.

Si el personal presenta alguno de los siguientes síntomas:

- **No podrá continuar con sus labores.**

- Al interior de cada negocio se debe llevar un control estricto del personal que presente síntomas, o en su defecto resulte confirmada para COVID-19.
- Se establecerá una cuarentena obligatoria de 15 días en caso de que una persona sea identificada como caso sospechoso, enferma o positiva confirmada, para ella y todos las personas con las que tuvo algún contacto.

DOCUMENTOS Y REGISTROS

Capacitación

- El personal que opera en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en buenas practicas de higiene (BPH).

Salud Del Personal

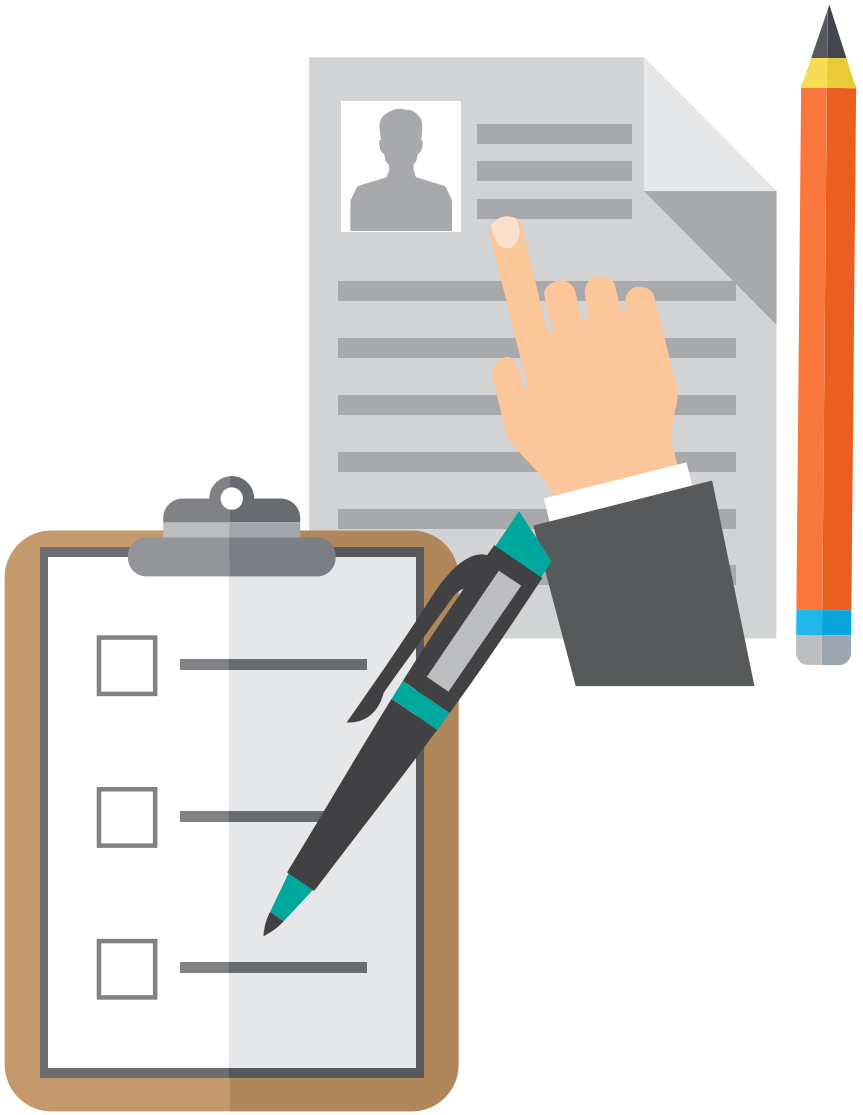
- Análisis clínicos al personal.
- Seguimiento médico.

Control de Plagas

- El servicio que realice el control de plagas debe contar con licencia sanitaria y además tener un sistema o programa sobre los controles realizados.

Control de Agua

- Registro diario de monitoreo de cloro residual libre.
- Análisis semestral microbiológico, (coliformes fecales y totales).



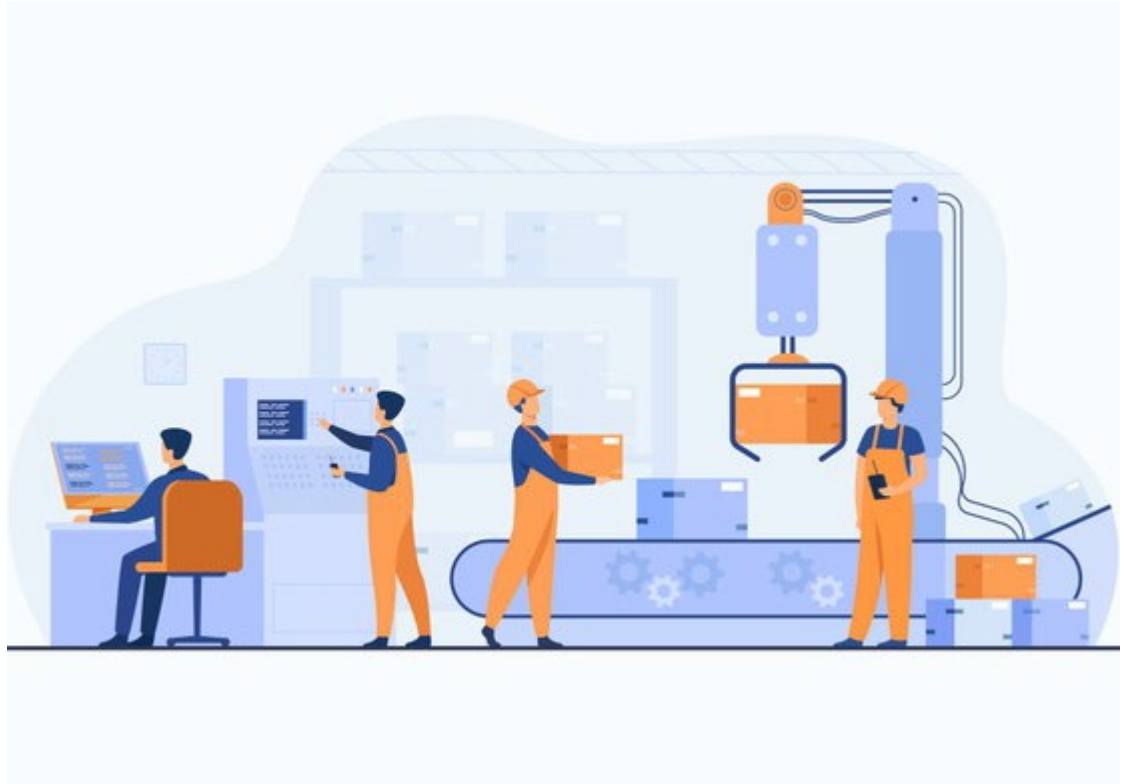
Limpieza y Desinfección

- Deben contar con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, y transportes.
- Materias Primas y Materiales de Envase Constancia de aditivos empleados grado alimenticio.
- Criterios de aceptación y rechazo de materia primas.

Fabricación

- Estudio térmico validado del proceso Registros de control de etapas de proceso.
- Programa y Registro de Calibración de instrumentos de medición.

HACCP

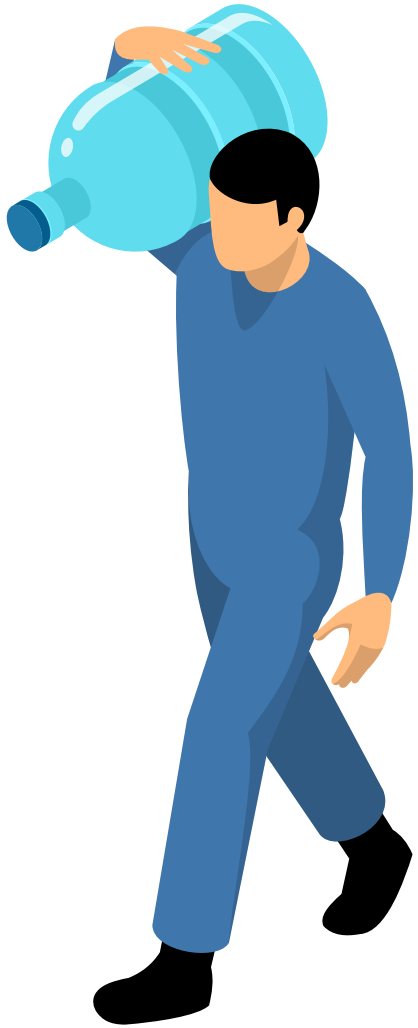


DISPOSICIONES ESPECÍFICAS DEL PROCESO Y PRODUCTO

- Al paro de operaciones, el agua no debe permanecer en reposo en las tuberías.

- En caso de no haber un sistema que permita su desalojo, deben existir los procedimientos y sistemas para garantizar que el agua que permaneció en las tuberías regrese al principio del proceso donde se le someta a las operaciones necesarias que garanticen su inocuidad.

Para el caso de envases retornables, éstos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección interna, lavado externo, así como enjuague. Después de estas operaciones no deben quedar residuos de las sustancias utilizadas.



- En caso que el establecimiento ponga envases vacíos o tapas a disposición del consumidor, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, desinfectados y empacados.
- Además de los puntos señalados anteriormente, deberá contar con un área cerrada para el lavado de garrafones, quedan exentas las máquinas automáticas.

- Cuando se lleven a cabo las operaciones de carga y descarga, tanto para el caso de materia prima como producto terminado, las conexiones entre la cisterna, válvulas y mangueras de distribución, así como el equipo en general del transporte de agua a granel, no debe presentar fugas.

- Se tendrá que contar con válvulas de divergencia, para evitar el retroceso de producto en proceso con producto terminado, de este modo evitar la contaminación cruzada en cualquiera de las etapas de producción.

Puntos Críticos de Control

Las áreas de llenado deben estar completamente aisladas.

Puntos Críticos de Control

Evitar la contaminación cruzada

Puntos Críticos de Control

Materia prima: Agua Potable

Registro DIARIO del cloro residual libre en materia prima 0.2 y 1.5 ppm.

Registro en bitácoras.

Puntos Críticos de Control

Presencia de fauna nociva en el establecimiento.

Puntos Críticos de Control

El incumplimiento de cualquiera de los puntos anteriores ameritará la aplicación de una medida de seguridad.

APARTADO B
MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO POR COVID-19

Comité de Monitoreo de la Ciudad de México

Conforme a los indicadores epidemiológicos establece:

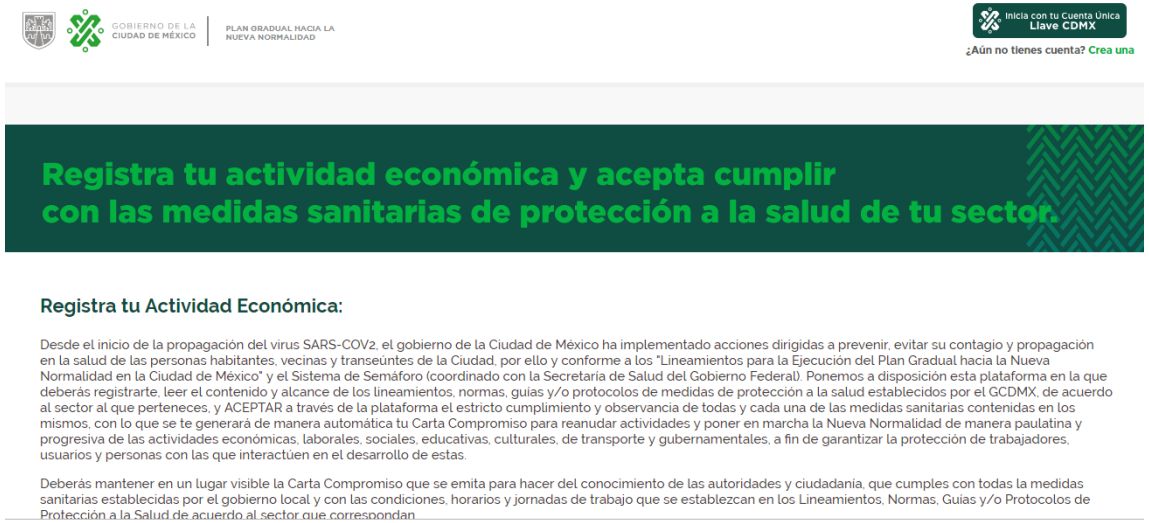
- Color de Semáforo Epidemiológico.
- Apertura o suspensión de actividades económicas, gubernamentales y sociales.
- Estrategias para la mitigación de contagios por virus SARS-CoV2.

Registros para la Nueva Normalidad

Registros

- Realizar protocolo medida sanitarias de Nueva normalidad en http://nuevanormalidad.gob.mx/

- Crear **llave única** para realizar el registro de actividad económica y obtener **TU CARTA COMPROMISO** y **CÓDIGO QR**, los cuales puedes realizar en el portal https://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx/



Es importante que los comprobantes de los registros estén en los accesos tu establecimiento y a la vista de los usuarios

Código QR

A partir del lunes 23 de noviembre de 2020 se implementó el “Sistema para la identificación de contagios en espacios cerrados”, el cual funciona a través de código QR.

Establecimiento: Deben ingresar a la página y obtener registro o actualización de la carta compromiso de cumplimiento de medidas sanitarias, conforme al Semáforo Epidemiológico de la Ciudad de México vigente, el cual contendrá un Código QR, mismo que deben imprimir y colocar a la vista de usuarios o colaboradores.

Usuarios: Escanear el Código QR mediante la cámara de su equipo móvil, para registrar asistencia de manera automática con el número telefónico de su equipo.

https://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx/

Medidas de prevención generales

Filtro Sanitario

- Es necesario que todos los lugares cuenten con filtros de entrada en donde el personal tenga turnos cortos de tiempo, que permitan la entrada ordenada y de acuerdo a la capacidad de cada lugar, donde se respete el límite y no se permita la entrada de gente hasta que se vaya desalojando estos lugares.
- Favorece la ventilación natural y evita el uso de sistemas de aire acondicionado.
- Revisión de temperatura corporal con termómetro infrarrojo, sin contacto
- Para los centros comerciales y espacios que cuenten con un estacionamiento, es necesario:
- Establecer filtros a la entrada y salida de estos para no saturar los lugares, ya que debe contabilizarse el número de personas que entran en vehículos para respetar la capacidad que cada espacio y centro comercial cuente.
- Lava y desinfecta los depósitos de agua como cisterna y tinacos, manteniendo una cloración de 1 a 1.5 ppm de cloro residual lib

- Lava, enjuaga y desinfecta mesas, puertas y perillas, pisos, escaleras, sanitarios, paredes, techos, cortinas, ventanas, muebles y electrodomésticos, utilizando un paño con solución desinfectante con 3 cucharadas soperas de cloro por un litro de agua, limpiando siempre de arriba hacia abajo, de derecha a izquierda, de dentro hacia fuera.
- Retira los adornos innecesarios para facilitar la limpieza como floreros, espejos, pinturas, cerámicas entre otros.
- Lava y desinfecta utensilios
- Desinfecta trapos de limpieza, mediante lavado con agua y jabón, enjuaga y después sumerge de 10 a 15 minutos en una solución desinfectante.
- Evita la acumulación de objetos en desuso, basura y otros materiales.
- Coloca los residuos en contenedores separados para orgánicos, inorgánicos y sanitarios.

6 REGLAS BÁSICAS

1. **Evita salir,** si necesitas hacerlo **usa cubrebocas tanto en espacios cerrados como abiertos**. En lugares concurridos procura utilizar goggles o caretas.

2. **Lávate las manos** frecuentemente con agua y jabón durante 40 segundos o **usa gel antibacterial al 70%** de alcohol, en particular después de tocar superficies u objetos de mucho contacto como billetes o monedas.

3. Si necesitas salir, **mantén sana distancia** de metro y medio entre tú y otras personas. **No saludes de beso, mano o abrazo**. Evita aglomeraciones y reuniones de personas.

4. Procura **no tocarte la cara, nariz, boca y ojos.**

5. Al **toser o estornudar** hazlo **en el ángulo interno de tu codo**.

6. **Si tienes sintomas, aíslate** y **llama** a Locatel **al 5658-1111 o** manda un **SMS al 51515** con la palabra **Covid19.**

Contra el COVID evita "LAS TRES C"

Espacios CERRADOS poco ventilados

Lugares CONCURRIDOS

CONTACTO sin sana distancia

¿Cuánto tiempo permanece el virus en una superficie?

Por lo tanto, es prioritario mantener una higiene adecuada de los entornos.

https://www.sedema.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/separar-correctamente-los-residuos-evita-la-propagacion-de-covid-19

La **SANA DISTANCIA** es una medida social para reducir la frecuencia de contacto entre las personas para disminuir el riesgo de propagación de enfermedades transmisibles, como el **COVID-19.**

Para mantener la sana distancia y reducir la probabilidad de exposición y por lo tanto de contagio se sugiere una distancia como mínimo de 1.5 metros.

Estas distancia pueden ser de **1.5**, **1.80**, **1.95** y **2.25** metros, todo dependerá de la ventilación, dimensiones y cantidad de personas del lugar donde encuentres.

SANA DISTANCIA:

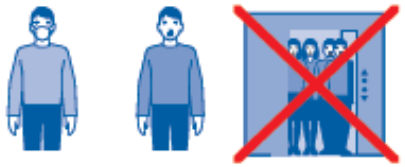
De 2 a 3 brazos de espacio entre persona y persona

Si hay que esperar en fila: mantener 2 a 3 brazos entre persona y persona.

Si se **conversa**: Distancia de 2 a 3 brazos entre una persona y otra.

Trabajo: distancia de 2 a 3 brazos entre personas.

Elevador: evitar usarlo con muchas personas.



Compras: mantener 2 a 3 brazos de sana distancia entre las personas al pedir, recibir y pagar la mercancía.

Residuos sanitarios

El adecuado manejo de residuos sanitarios en bolsa desinfectada, sellada y rotulada “Residuos sanitarios”, evita focos infecciosos y propagación de COVID-19 en tu hogar y trabajadores de limpia.

Manejo de residuos sanitarios

Si presentas un caso positivo o sospechoso por COVID-19, los residuos sanitarios deberás almacenar en una bolsa de plástico de preferencia de color Naranja o Rojo, la cual deberá estar dentro de un bote con tapa y pedal, además de seguir las siguientes indicaciones:

- Identificar la bolsa con la leyenda “Residuos inorgánicos no reciclables sanitarios
- Reemplazarse cuando esta llegue al 80 % de su capacidad.
- Impregnar la bolsa al interior y exterior con solución clorada de 500 ppm la cual se obtiene diluyendo 13 ml de cloro comercial en 1 litro de agua.
- Al retirar la bolsa del bote, deberás sellar para evitar derrame o caída de algún residuo.
- Notificar al personal de limpia al entregar la bolsa de residuos sanitarios.
- Lavar, enjuagar y desinfectar el bote de residuos al término de cada recambio de bolsa.

Anexos

Técnica Triple Balde

Es importante NO mezclar distintos agentes desinfectantes.

Los desinfectantes se deben usar de acuerdo a la ficha técnica del fabricante.

TÉCNICA DEL TRIPLE BALDE para Limpieza y Desinfección

1) Enjabonar

Se utiliza un paño o jerga en una solución con agua y detergente preparada previamente en el ***primer balde***, con la finalidad de remover la suciedad.

2) Enjuagar y Secar

Con otro paño o jerga y agua limpia en el ***segundo balde***, se retiran los residuos de detergente y se realiza el secado de la superficie.

3) Desinfectar

Una vez removida la suciedad y los residuos de detergente, se desinfecta con una jerga o paño limpio y solución clorada en el ***tercer balde***, evita dejar residuos de solución.

La preparación de la solución clorada puede ser consultada en la siguiente tabla.

Cantidad de mililitros de cloro para añadir por litro de agua dependiendo del porcentaje de concentración de la presentación de cloro

Presentación comercial de cloro	Concentración (ppm)		
	500	1000	5000
4.0%	13	25	125
6.0%	8	17	83
6.5%	8	15	77
7.0%	7	14	71
10.0%	5	10	50
13.0%	4	8	38

Nota: 20 gotas hacen 1 mililitro

Cantidad de mililitros de cloro para añadir por litro de agua, dependiendo del porcentaje de concentración de la presentación de cloro

Presentación comercial de cloro	Concentración (ppm)		
	500	1000	5000
4.0 %	13	25	125
6.0 %	8	17	83
6.5 %	8	15	77
7.0 %	7	14	71
10.0 %	5	10	50
13.0 %	4	8	38

Nota: 20 gotas hacen 1 mililitro.

Otras opciones para desinfectar

Producto	Concentración	Medio de aplicación	Precauciones	Tiempo de reacción
Alcohol isopropílico o etílico	Dilución en agua al 60-70%	En spray directo sobre superficie	Ninguna	Inmediata
Agua oxigenada o peróxido de hidrogeno	Dilución en agua al 3%	En spray directo sobre superficie	No aplicarse bajo los rayos del sol, pierde sus propiedades quimicas	Inmediata

Directorio de jurisdicciones sanitarias

DIRECTORIO DE EPIDEMIOLOGÍA DE JURISDICCIONES SANITARIAS

NÚM	JURISDICCIÓN SANITARIA	SUBDIRECTOR DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLESS	TELEFONO Y EXTENSION	CORREO ELECTRONICO DEL SUBDIRECTOR DE EPIDEMIOLOGIA Y MED. PREV.
1	GUSTAVO A. MADERO	M. EN C. REYNA MARINA JAIMES SALDIVAR	50 38 17 00 EXT. 7006	jsgustavoam@gmail.com
2	AZCAPOTZALCO	DRA. FRANCISCO SILVANO CAMACHO IYAÑEZ	50 38 17 00 EXT. 6107	fco_camacho_i9@hotmail.com, fcamacho@sersalud.df.gob.mx
3	IZTACALCO	DRA. ANA BEATRÍZ VILCHIS MORA	50 38 17 00 EXT. 6706	anavilchis742@gmail.com epi.jsiztacalco@gmail.com
4	COYOACÁN	DR. RAÚL BARRERA SAN MIGUEL	50 38 17 00 EXT. 6307	rbarrera_s@yahoo.com.mx, coyoacanjs@yahoo.com.mx rbarrera.s@sersalud.df.gob.mx
5	ALVARO OBREGON	DR. VICTOR MANUEL RAMOS LOJERO	50 38 17 00 EXT. 6007	epi.jsalvaroo@sersalud.df.gob.mx,
6	MAGDALENA CONTRERAS	DR. SIDDARTHA HERNANDEZ SANCHEZ	50 38 17 00 EXT 7209	epi.jsmagdalenacontreras@sersalud.df.gob.mx
7	CUAJIMALPA	DRA. KENYA SELENE AMBROSIO OROZCO	50 38 17 00 EXT. 6630	jscuajimalpa@yahoo.com.mx, epi.cuajimalpa@sersalud.df.gob.mx
8	TLALPAN	M.C. Y M.C.P. JOSÉ DÁMIAN CADENA FISCAL	50 38 17 00 EXT.7606	demiandemian2727@hotmail.com

NÚM	JURISDICCIÓN SANITARIA	SUBDIRECTOR DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLESS	TELEFONO Y EXTENSION	CORREO ELECTRONICO DEL SUBDIRECTOR DE EPIDEMIOLOGIA Y MED. PREV.
9	IZTAPALAPA	DR. VICTOR MANUEL ROSAS ROSAS (ENCARGADO)	50 38 17 00 EXT. 6801	vrosas@sersalud.df.gob.mx, victorrosas@hotmail.com.mx, suiveiztapalapa@yahoo.com.mx
10	XOCHIMILCO	DR. ISMAEL PÉREZ NASSER	50 38 17 00 EXT. 7804	ipernass@yahoo.com.mx, supepidem@sersalud.df.gob.mx
11	MILPA ALTA	DRA. GEORGINA ALAMILLA GALINDO	50 38 17 00 EXT. 7407	geoalami@gmail.com
12	TLAHUAC	DR. ROGELIO PEÑA MARTÍNEZ	50 38 17 00 EXT. 7507	js.tlahuac@sersalud.df.gob.mxsubepitlahuac12@gmail.com, rogeliopeña@hotmail.com
13	MIGUEL HIDALGO	MAHSP. DRA. MARÍA DE LA LUZ PÉREZ MENDOZA	50 38 17 00 EXT. 7307	lavica1207@yahoo.com.mx
14	BENITO JUAREZ	DRA. LOURDES ISABEL ALMEYDA GÓNZALEZ	50 38 17 00 EXT. 6206	lalmeyda@sersalud.df.gob.mx, epi.jsbenitojuarez@sersalud.df.gob.mx
15	CUAUHTÉMOC	DRA SANDRIN RIVERA HERNÁNDEZ	50 38 17 00 EXT. 6405	sandrin@hotmail.com
16	VENUSTIANO CARRANZA	DRA. SARA IBET GONZÁLEZ JÁCOME	50 38 17 00 EXT 7706	epidemiojsvenustianocarranza@sersalud.df.gob.mx, draibeglz@gmail.com

Jurisdicciones Sanitarias de la Ciudad de México

Álvaro Obregón
Avenida Rosa Blanca 95 esq. Tiziana, colonia Molino de Rosas, 01460
55 5038 1700 ext. 6001, 6003, 6005, 6007 y 6002
vkawas@sersalud.df.gob.mx

Azcapotzalco
Cedro 4, colonia Santa María la Ribera, 06400
55 5038 1700 ext. 6101, 6103, 6107, 6105, 6102 y 6105
direccion.azcapo@sersalud.df.gob.mx

Benito Juárez
Calzada de Tlalpan 1133, colonia San Simón Ticumac, 03660
55 5038 1700 ext. 6202, 6203, 6206 y 6205
mramirezv@sersalud.df.gob.mx

Coyoacán
Calzada de Tlalpan 1133, colonia San Simón Ticumac, 03660
55 5038 1700 ext. 6301, 6303, 6307 y 6305
jmartinezm@sersalud.df.gob.mx

Cuajimalpa
Avenida y Cerrada de Juárez s/n, colonia Cuajimalpa, 05000
55 5038 1700, ext. 6601, 6603, 6606 y 6605
jscuaji.direccion@sersalud.df.gob.mx

Cuauhtémoc
Juventino Rosas 78 esq. Tetrazzini, colonia Ex hipódromo de peralvillo, 06250
55 5038 1700 ext. 6401, 6403, 6405 y 6408
aaperez@sersalud.df.gob.mx

Gustavo A. Madero
Avenida 5 de febrero y Vicente Villada, colonia Villa Gustavo A. Madero, 07050
55 5038 1700 ext. 7001, 7003, 7006, 7005 y 7007
eaguilar@sersalud.df.gob.mx

Iztacalco
Corregidora 135 esq. Plutarco Elías Calles, colonia Santa Anita, 08300
55 5038 1700 ext. 6701, 6703, 6706 y 6707
js.iztacalco@sersalud.df.gob.mx

Iztapalapa
Trigo 129, colonia Granjas Esmeralda, 09810
55 5038 1700 ext. 6801, 6803, 6805, 6806, 6813, 6802 y 6804
jsiztapalapa.direccion@sersalud.df.gob.mx

Magdalena Contreras
Avenida San Jerónimo esq. Cerrada de la Soledad 2625, colonia Pueblo San Bernabé Ocotepec, 10300
55 5038 1700 ext. 7201, 7203, 7209 y 7205
jsmagdalenac@sersalud.df.gob.mx

Miguel Hidalgo
Mariano Escobedo 148, colonia Anáhuac, 11320
55 50381700 ext. 7301, 7303, 7307, 7305 y 7302
lrobles@sersalud.df.gob.mx

Milpa Alta
Avenida Gastón Mela s/n, colonia Pueblo San Antonio Tecomitl, 12100
55 5038 1700 ext. 7401, 7403, 7407 y 7405
jsmilpaalta@sersalud.df.gob.mx

Tláhuac
Carlos A. Vidal s/n esq. Andrés Quintana Roo, colonia San Francisco Tlaltenca, 13400
55 5038 1700 ext. 7501, 7503, 7507 y 7506
js.tlahuac@sersalud.df.gob.mx

Tlalpan
Coapa y Carrasca s/n, colonia Toriello Guerra, 14050
55 5038 1700 ext. 7601, 7603, 7606 y 7605
yenriquez@sersalud.df.gob.mx

Venustiano Carranza
Retorno 9 de Francisco del Paso y Troncoso esq. Retorno 7 de Cecilia Robelo, colonia Jardín Balbuena, 15900
55 5038 1700 ext. 7701, 7703, 7707 y 7705
jsvcarranza@sersalud.df.gob.mx

Xochimilco
Juárez 2 esq. Pino, colonia Barrio San Juan, 16000
55 5038 1700 ext. 7801, 7804, 7803 y 7805
jsx.direccion@sersalud.df.gob.mx

http://sersalud.cdmx.gob.mx/sspcdmx/Documentos/directorio/Directorio%20Centro%20de%20Salud,%20Hospitales,%20UNEMES,%20Cl%C3%ADnicas%20y%20L.pdf

¿CUÁNDO, DÓNDE Y CÓMO RECOGER LA CONSTANCIA?

Para poder obtener la constancia de este curso es necesario acreditar un examen el cual podrá obtener enviando un correo electrónico a las siguientes direcciones:

capacitacion.apsgcdmx@cdmx.gob.mx
capacitacion.apsgcdmx@gmail.com

Con los siguientes requisitos:

- **NOMBRE COMPLETO**
- **NOMBRE DEL CURSO**
- **CORREO ELECTRÓNICO**
- **TEL CEL WHATSAPP**
- **GIRO:**
  - **NOMBRE DEL GIRO**
  - **DIRECCIÓN**
  - **ALCALDÍA**

La constancia se obtendrá si la calificación es del 100% en un periodo de 10 días hábiles.

¿CUÁNDO, DÓNDE Y CÓMO RECOGER LA CONSTANCIA?

“LA ENTREGA DE CONSTANCIAS ES VÍA ELECTRÓNICA POR LO QUE DEBERAN PROPORCIONA UN CORREO ELECTRÓNICO”

POR SU AMABLE ATENCIÓN

“GRACIAS”

aps.cdmx.gob.mx

5550381700 ext. 5811 y 5813
5740 0706

Referencias bibliográficas

Sitios Web disponibles para mayor información:

- https://salud.cdmx.gob.mx/
- https://aps.cdmx.gob.mx/
- https://adip.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Presentaciones/COVID19.pdf
- https://www.gob.mx/salud/documentos/informacion-para-personal-de-salud
-
- https://www.gob.mx/salud/documentos/nuevo-coronavirus
- https://coronavirus.gob.mx/
- https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019
- https://www.gob.mx/salud/documentos/aviso-epidemiologico-casos-de-infeccion-respiratoria-asociados-a-nuevo-coronavirus-2019-ncov