

Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México

Buenas Prácticas de Higiene
en el Manejo de
Alimentos y Bebidas

MERCADOS SOBRE RUEDAS Y PUESTOS MÓVILES



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



CONTENIDO

- Objetivo General
- Marco legal
- Definiciones
- Apartado A “Buenas Prácticas de Higiene”
- Apartado B “Acciones de protección a la salud que deberán observarse derivado de la emergencia sanitaria por COVID-19”
- ¿Cuándo, dónde y cómo recoger la constancia?



OBJETIVO GENERAL

- Conocer la importancia de las buenas prácticas de higiene en el proceso de preparación de alimentos en mercados sobre ruedas y puestos móviles.
- Entender la relevancia de los procesos de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y utensilios.
- Capacitar acerca de la higiene del personal que elabora y sirve alimentos.



MARCO LEGAL



- **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.**
- **Ley General de Salud.**
- **NOM-251-SSA1-2009** “PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”. Publicada en el DOF en 2009.

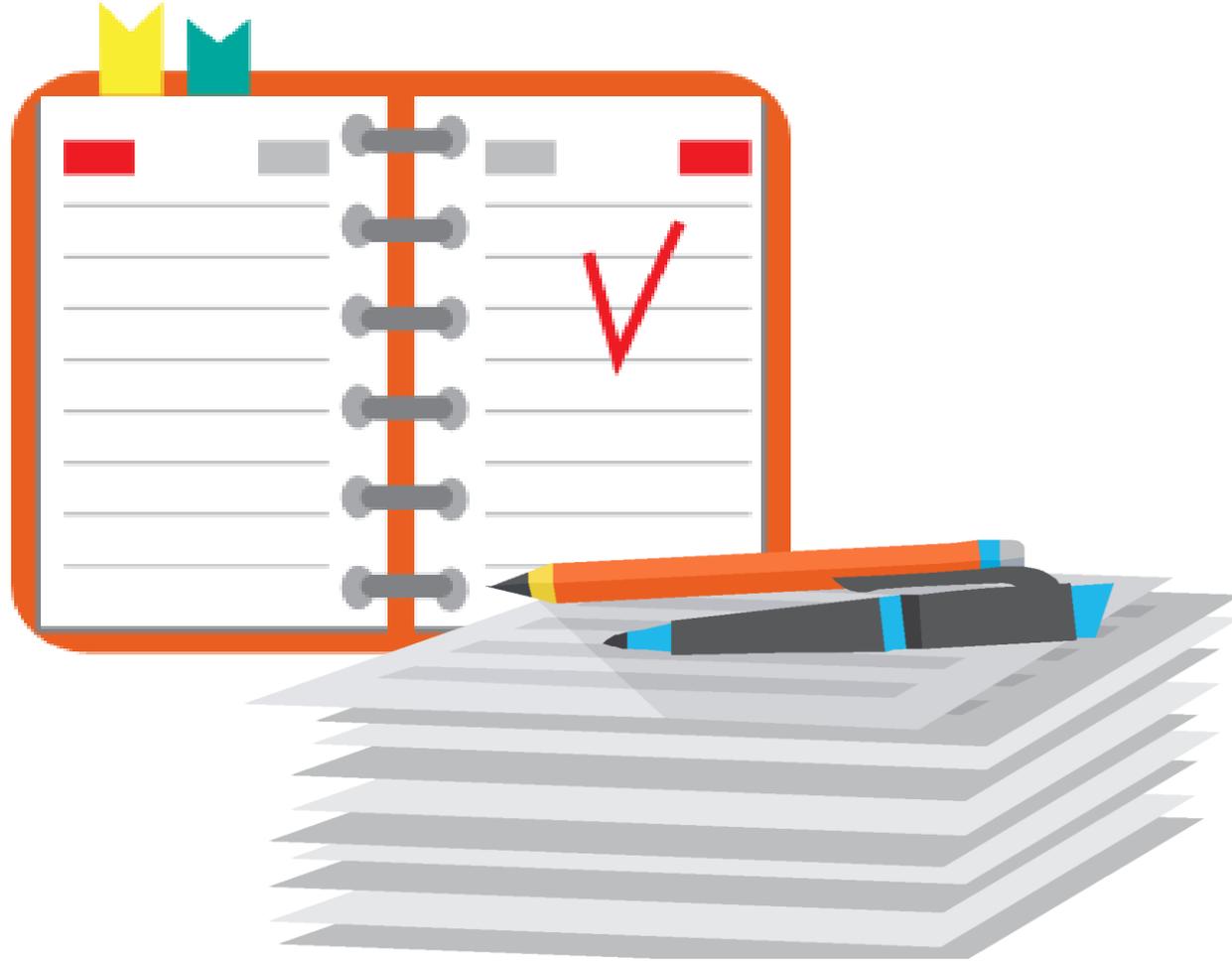


GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



DEFINICIONES



DEFINICIONES

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

Contaminación cruzada: Es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.

Inocuo: Lo que no hace o 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 suministro al público de productos.



DEFINICIONES

- **Mercado Móvil en la modalidad de Tianguis.-** Canal de distribución y abasto popular de productos pertenecientes principalmente a la canasta básica, el cual se instala un día o más a la semana en la vía pública y está debidamente organizado y permissionado a una Asociación Civil por parte de la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de México y las 16 alcaldías de esta entidad federativa.
- **Permiso de Operación.-** Acto Administrativo expedido por la Secretaría de Desarrollo Económico, a través de la Dirección General de Abasto Comercio y Distribución, a favor de la Asociación Civil, mediante el cual se le autoriza el ejercicio comercial en los Mercados Móviles en la modalidad de Tianguis, Bazares o complementarios, en una zona determinada de la vía pública con los derechos y obligaciones establecidos en este ordenamiento.
- **Puesto.-** Espacio en el cual el agremiado u oferente del Mercado Móvil en la modalidad de Tianguis ejerce sus actividades comerciales.
- **Vía Pública.-** Bien del dominio público de uso común, utilizada para el tránsito de vehículos y peatones, el cual se integra por plazas, calles, avenidas, viaductos, paseos, jardines, parques públicos.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

APARTADO A

“BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE”



¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE?

Son medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

5 PASOS CLAVE PARA LA INOCUIDAD* DE LOS ALIMENTOS

¿Qué puedo hacer?
La Organización Mundial de la Salud ha propuesto 5 pasos claves para que desde casa puedas asegurar la inocuidad de tus alimentos:

- 1 Temperaturas seguras**
Mantén la comida caliente y **refrigera los alimentos cocidos y perecibles.**
- 2 Agua y alimentos seguros**
Usa agua potable, alimentos frescos y **revisa siempre la fecha de vencimiento.**
- 3 Mantén la limpieza**
Lávate las manos a menudo, especialmente antes y durante la preparación de los alimentos.
- 4 Separa crudos y cocidos**
Usa diferentes utensilios, tablas de picar y recipientes para **alimentos crudos y cocidos.**
- 5 Cocina los alimentos completamente**
Cocina bien todos tus alimentos, especialmente carnes y huevos.

¿Cuál es la importancia de las buenas prácticas de higiene?

Contribuyen en la producción de alimentos inocuos y saludables



Se basa en: la higiene y la forma de manipulación

Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para su consumo

¿Por qué es importante?

Ayuda a evitar la contaminación de alimentos y bebidas a lo largo del proceso, aplicando los requisitos mínimos de las buenas prácticas de higiene.



INSTALACIONES Y ÁREAS

- Asegurarse de que el lugar destinado este en buenas condiciones de higiene y sin ningún foco de contaminación alrededor (drenajes, coladeras, construcciones, tiraderos de basura).
- Los puestos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas.
- Los materiales deben ser resistentes, sin grietas o roturas, de fácil limpieza, desinfección e inoxidables.
- Contar con barrera física para evitar que el cliente manipule los alimentos que están expuestos.



EQUIPOS Y UTENSILIOS

Equipos, utensilios y materiales que se emplean deben ser:
lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión.

Los equipos de refrigeración y/o congelación deberán contar con termómetro o dispositivos para el registro de temperatura.

- Funcionando correctamente, no presentar acumulación de agua
- En un lugar accesible para su monitoreo
Máximo de 7°C
Congelación -18°C



Los recipientes, cazuelas, envases, jarras, garrafones, que contengan alimentos deberán contar con tapa o protección física que impida su contaminación.

La instalación deberá contar con el suficiente espacio el cual permite su limpieza y desinfección.



La madera es un material poroso que **no es lavable**, por su naturaleza no permite la desinfección.



SERVICIOS

Deberán contar con un deposito de agua potable con llave, jabón liquido y toallas de papel, para el lavado de manos de los comensales así como para las personas que elaboran alimentos.

Asimismo se tendrá que contar con dispensadores de alcohol en gel al 70%.



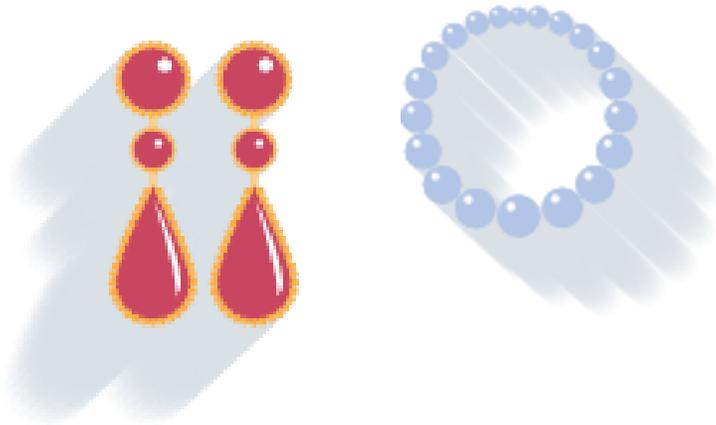


CONTROL DE OPERACIONES

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Físicos

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



Químicos

- Productos químicos de limpieza
- Sustancias químicas utilizadas en la producción del producto como abonos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y/o esteroides.



Biológicos

- Presencia de
- organismos como las Bacterias.





CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Evitar dar la
“prueba” de
los productos

Etiqueta en español



No tener materia
prima y utensilios
que estar a **ras de
piso**

Separar los alimentos
crudos de los cocidos

Mantener los alimentos
en lugares limpios,
frescos, secos, ventilados
y protegidos de
la luz solar

Separar los alimentos de cualquier
posible fuente de contaminación,
como los cubos de basura,
generadores de electricidad,
vehículos o paredes

Se deben clasificar para
determinar si es **apto** o
no apto para el
consumo humano.

Mantener en **envases cerrados** para
evitar su posible contaminación.



Si requieren refrigeración
pueden transportarse en
hieleras

No utilizar materias
primas con fecha
de **caducidad
vencida**

Evitar romper la
cadena de frio.

No aceptar materia
prima cuando el
envase no garantice
su integridad (ej.
latas abolladas)



CONTAMINACIÓN CRUZADA

Es la contaminación que se produce por la **presencia de materia extraña**, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

ENVASE

Recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, debe conservar su integridad física, química y sanitaria.



El envase debe estar **limpio**, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.

Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no deben ser reutilizados.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Los **equipos y utensilios** que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se **desinfectan** al finalizar las actividades diarias.

El lavado de loza y cubiertos

Se escamochea

Lavar pieza por pieza con agua y jabón

Se enjuaga con agua potable

Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75° C a 82°C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes que garantice la desinfección

Trapos y jergas se deben lavar y desinfectan frecuentemente.

Limpieza frecuente de las **lonas y puestos.**



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

No colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.

Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común (**básculas**, utensilios, mesas de trabajo, barras de exhibición).

Evitar mezclar sustancias químicas

Las superficies de las **manteles, mesas y bancos** se tendrán que limpiar y desinfectar continuamente, cada que se desocupe el espacio.



MANEJO DE RESIDUOS

Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración de alimentos tendrán que depositarse en botes con tapa al cual se le pondrá una bolsa de plástico, para cuando estén al 75% de su capacidad esta se cierre y poner una bolsa de plástico nueva, así evitar la proliferación de fauna nociva (moscas).





SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

El personal que manipula alimentos deberá:

- Portar correctamente cubre bocas
- Ropa y calzado limpios e íntegros
- Cabello corto o recogido, protección que cubra totalmente el cabello, barba y/o bigote
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Sin joyería y/o adornos (mano, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza)
- Utilizar guante o protección de plástico cuando manipula dinero.
- Lavado de manos frecuente con agua y jabón.



El personal que manipula alimentos no debe presentar signos como:

- Tos frecuente,
- Secreción nasal,
- Diarrea,
- Vómito
- Fiebre,
- Heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con los productos.

No debe existir evidencia de que coma, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda

Deberá utilizar guante o protección de plástico cuando se manipula dinero.

Los comerciantes de carnes y menudencias de animales, pescados y mariscos:

- Usar calzado de hule industrial impermeable y delantal de material impermeable.
- La vestimenta debe ser resistente al lavado continuo y debe mantenerse en buen estado y limpio.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

CAPACITACIÓN

El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se debe **capacitar** en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos **una vez al año**.





TRÁMITE SANITARIO: AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO, DE MODIFICACIÓN O BAJA



DIGIPRIS: Plataforma de Trámites y Servicios de la COFEPRIS

DIGIPRIS te ofrece la opción de
realizar trámites a través de la web

- Es una **obligación** administrativa que tiene los particulares de informar a la **Autoridad Sanitaria** de su existencia, con las actividades y productos que maneja
 - Se realiza únicamente por vía digital en el siguiente enlace:
<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/digipris?state=published>
 - Ingresar a la página de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios,
 - Consultar el apartado de DIGIPRIS y
 - Buscar trámites autogestivos
-
- Realizar el trámite por lo menos **30** días antes del inicio de operaciones
 - Se debe realizar por **cada establecimiento** con que se cuente, a pesar de tratarse del mismo giro, propietario o cadena. El trámite es exclusivo para cada establecimiento, lo lleva a cabo el propietario del establecimiento o el representante legal con las actividades y productos que maneja
 - Al tramitar el Aviso de Funcionamiento inicial para los giros de veterinarias, orfanatos, grupos de autoayuda, guarderías, asilos y casas de cuna, entre otros, también hay que realizar el **Aviso de Responsable Sanitario** quien funge como encargado de que la operación y funcionamiento del establecimiento se apeguen a la normativa sanitaria vigente, así como de la pureza y seguridad de los productos



TRÁMITE SANITARIO: AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO, DE MODIFICACIÓN O BAJA

REQUISITOS PARA EFECTUAR EL TRÁMITE POR PRIMERA VEZ

- Contar con e.Firma
- Registrarse como usuario en la plataforma

1. Personas físicas:

- Archivo pdf de la identificación oficial de la persona propietaria y/o de la autorizada, como son: credencial para votar del INE, pasaporte, licencia de conducir o cartilla militar
- RFC del propietario con homoclave u homonimia
- El formato y la clave del Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) correspondiente al giro, (podrá ser proporcionada de manera gratuita en las ventanillas del CIS o bien consultarla en la página)

2. Personas morales:

- Archivo pdf del acta constitutiva o en su caso, poder notarial en original
- Archivo pdf de la identificación oficial del representante legal o de la persona autorizada, como son: credencial para votar del INE, pasaporte, licencia de conducir o cartilla militar
- RFC de la persona moral con homoclave u homonimia
- El formato y la clave SCIAN correspondiente al giro (podrá ser proporcionada de manera gratuita en las ventanillas del CIS, o bien consultarla en la página)

3. Para trámite de Responsable Sanitario, adicionalmente deberá presentar:

- Archivo pdf de la identificación oficial y de cédula profesional del responsable sanitario
- Los responsables sanitarios deben ser profesionales con título registrado por las autoridades educativas competentes



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

TRÁMITE SANITARIO: AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO, DE MODIFICACIÓN O BAJA

REQUISITOS PARA MODIFICACIÓN O BAJA DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO O DE RESPONSABLE SANITARIO

- Contar con e. Firma y consultar el trámite en DIGIPRIS
- Archivo pdf de la identificación oficial del representante legal y de la persona autorizada, como son: credencial para votar del INE, pasaporte, licencia de conducir o cartilla militar
- Al final no olvide descargar su acuse

MODALIDADES DE MODIFICACIÓN O BAJA

Aviso de Modificación del Establecimiento:

- Se realiza cuando se desean modificar datos ingresados originalmente como son: cambio de domicilio, razón social, nuevos productos y otros
- Se pueden realizar tantas modificaciones como se requiera

Aviso de Baja del Establecimiento:

- Seleccionar modificación suspensión o baja
- Seleccionar número de entrada y buscar la opción dar baja
- Ante el cierre definitivo del establecimiento, deberá realizar su baja, acompañada de la baja del responsable sanitario

Aviso de Modificación de Responsable Sanitario:

- Realizarlo cuando éste deje de laborar en la empresa y es sustituido por uno nuevo

Aviso de Actualización de Responsable Sanitario:

- Se realiza cuando existe un cambio en el horario, correo electrónico o una nueva especialidad; o bien una corrección

IMPORTANTE

Todos los trámites son digitales y las asesorías son totalmente **GRATUITAS** en la ventanilla ubicada en Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco, Cuauhtémoc, 06900, Ciudad de México
Lunes a viernes de 8:00 a 13.30 hrs.

Aclaración de dudas y denuncias:
55 5740 0706 y dgaps@cdmx.gob.mx



DOCUMENTACIÓN

Aviso de funcionamiento. Cuando se trate de la notificación de un establecimiento nuevo o de una nueva sucursal.

Aviso de responsable sanitario. Cuando presente el Aviso de Funcionamiento inicial, en forma simultánea deberá presentar Aviso de Responsable Sanitario, quien es el responsable de que la operación y funcionamiento del establecimiento se apegue a la Regulación Sanitaria vigente y de la pureza y seguridad de los productos. Deberán ser profesionales con título registrado por las autoridades educativas competentes.

Aviso de Modificación del Establecimiento. La Modificación se presenta cuando una vez realizado el Aviso de Funcionamiento, tiempo después desea modificar datos ingresados originalmente como: cambio de domicilio, razón social, nuevos productos, etc. (Puede y debe presentar tantas modificaciones como requiera).

Aviso de Modificación de Responsable Sanitario. La modificación del Responsable Sanitario se debe presentar cuando deje de laborar en la empresa y es sustituido por uno nuevo Responsable Sanitario.

Aviso de Actualización de Responsable Sanitario. La actualización de los datos del responsable Sanitario se realiza cuando existe un cambio en el horario, correo electrónico o una nueva especialidad, o bien una corrección en datos personales como nombre, apellidos o RFC del mismo responsable sanitario ya notificado anteriormente.

Baja. Cuando presente la baja definitiva del establecimiento, deberá presentar simultáneamente la baja del Responsable.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

APARTADO B

**“Acciones de protección a la salud
que deberán observarse derivado
de la emergencia sanitaria por
COVID-19”**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

MEDIDAS GENERALES

OCTOGÉSIMO CUARTO AVISO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LAS ACCIONES DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁN OBSERVARSE DERIVADO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

ÚNICO. A partir del viernes 14 de octubre de 2022 los establecimientos mercantiles y oficinas, tanto gubernamentales como privadas, espacios culturales, así como cualquier otra instalación, deberán observar las siguientes medidas generales de protección a la salud:





ACCIONES DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁN OBSERVARSE DERIVADO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

Uso voluntario de cubrebocas en espacios abiertos; o bien, en espacios cerrados cuando exista sana distancia y adecuada ventilación.

Se recomienda mantener el uso de cubrebocas en los siguientes supuestos:

- Espacios cerrados cuando no exista sana distancia o adecuada ventilación
- Lugares de alta afluencia de personas, como escuelas, transporte público u hospitales
- Actividades o espectáculos públicos en espacios cerrados
- Personas mayores, personas con enfermedades respiratorias, personas con patología crónica o inmunodepresión
- Personas sospechosas o confirmadas de Covid-19, y
- Personas que decidieron no vacunarse.

Vigentes a partir del viernes 14 de octubre

https://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal_old/uploads/gacetitas/21cc9cce11c6b2985479b1d0ffecfa5.pdf





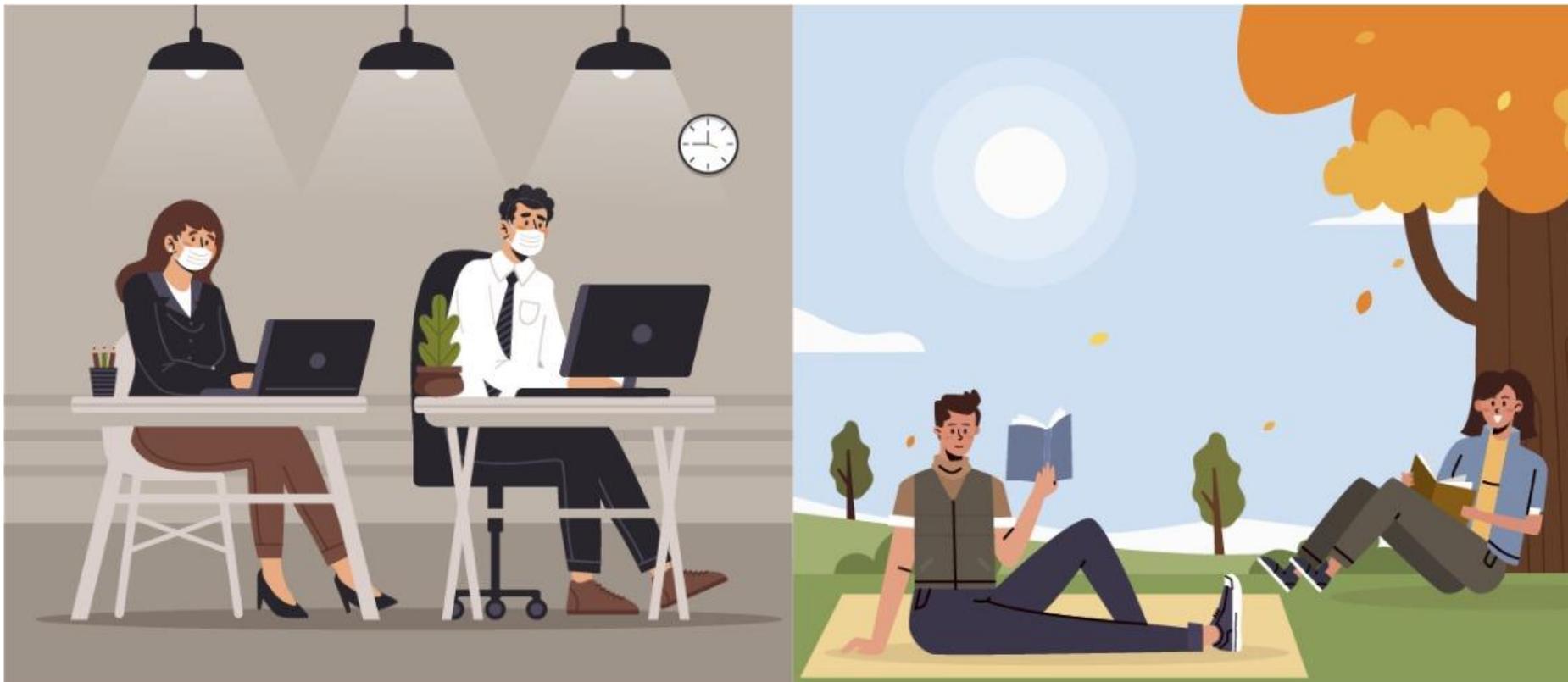
GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

ACCIONES DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁN OBSERVARSE DERIVADO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

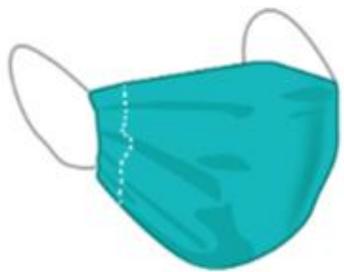




RESIDUOS SANITARIOS

Son aquellos materiales que se desechan al ser utilizados en la **higiene personal** o durante la atención médica a personas o animales, así como los que por sus características limiten su aprovechamiento o puedan generar un grado de riesgo a la salud y al ambiente.

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.



CUBREBOCAS



PAÑUELOS
DESECHABLES



CHICLES



CEPILLOS
DENTALES



GUANTES



COLILLAS
DE CIGARRO



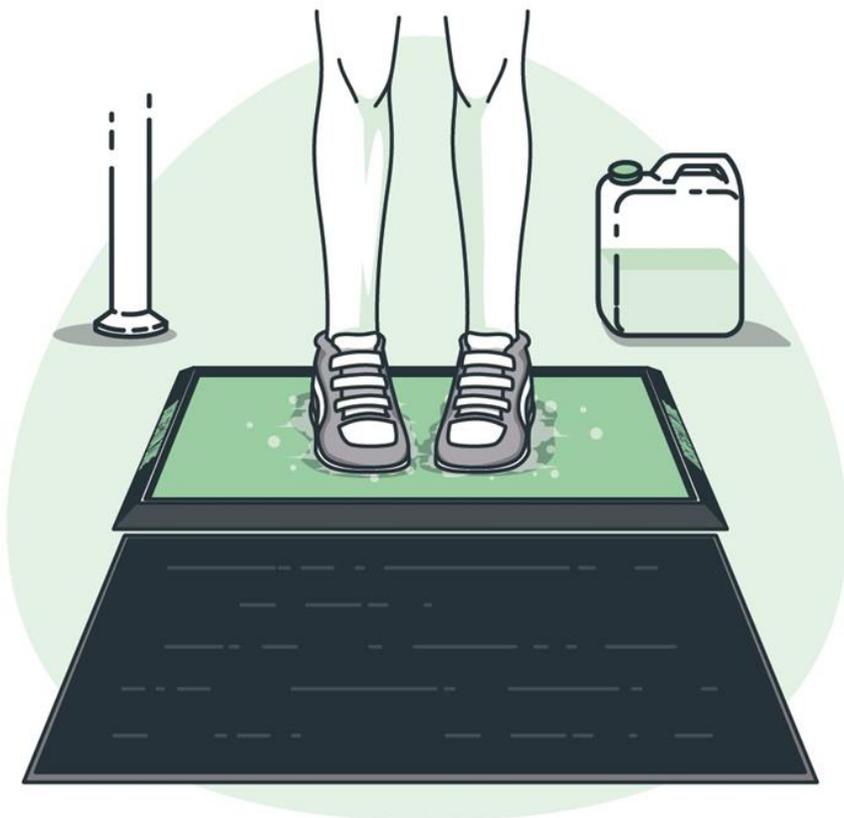


GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



¿Sabías que...?

**Los tapetes sanitizantes no
previenen la COVID-19.**

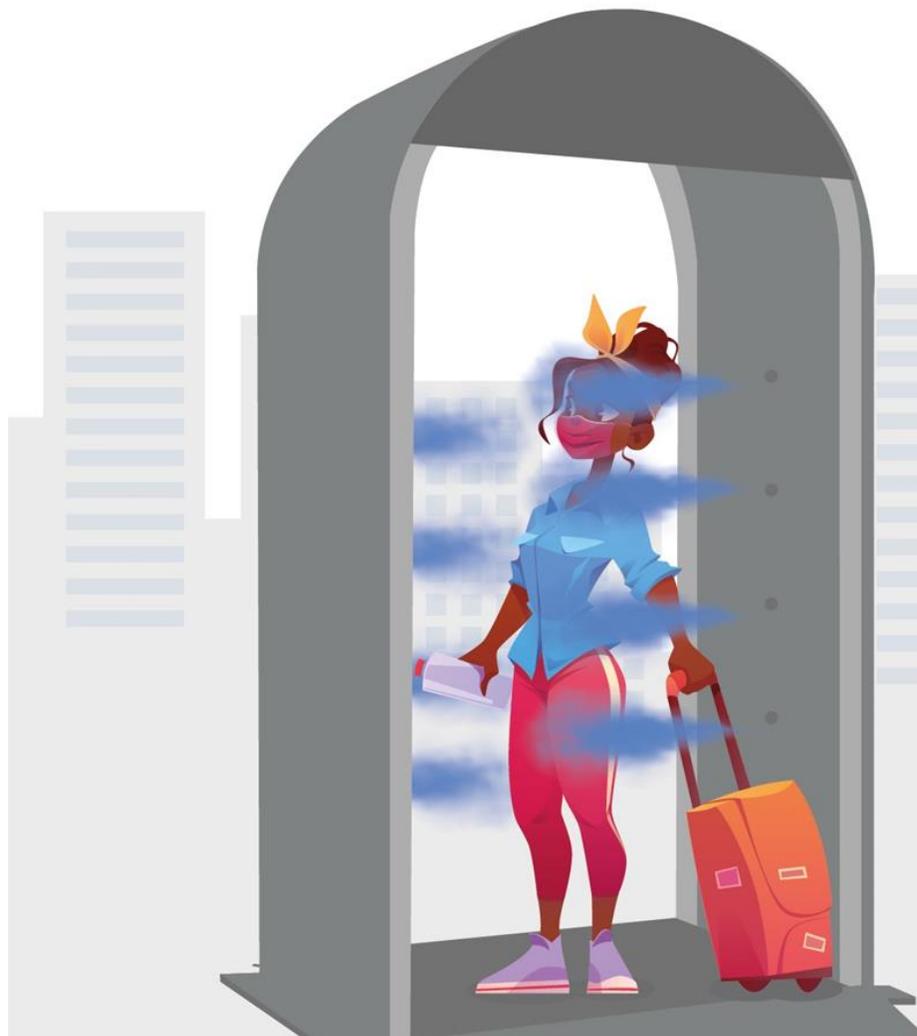


GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



¿Sabías que...?

**La eficacia de túneles y arcos
sanitizantes para inactivar el
virus de la COVID-19 no está
comprobada.**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



**¿Sabías
que...?**

**“Sanitizar” lugares al aire
libre no inactiva el virus
causante de la COVID-19.**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



**¿Sabías
que...?**

**Rociar sustancias
desinfectantes sobre las
personas provoca daños a
su salud.**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

¿CUÁNDO, DÓNDE Y CÓMO RECOGER LA CONSTANCIA?

“LA ENTREGA DE CONSTANCIAS ES VÍA ELECTRÓNICA POR LO QUE DEBERÁN PROPORCIONAR UN CORREO ELECTRÓNICO”

POR SU AMABLE ATENCIÓN

“GRACIAS”



agepsa.cdmx.gob.mx



5550381700 ext. 5811 y 5813
55 5741 4383



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

¿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

EN CASO DE LABORAR EN UN ESTABLECIMIENTO MERCANTIL, AGREGAR:

NOMBRE, GIRO Y DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO

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

AVISO DE PRIVACIDAD SIMPLIFICADO DE CAPACITACIONES

La Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Coordinación de Fomento, Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos, es la responsable del tratamiento de los datos personales que nos proporcione, los cuales serán protegidos en el Sistema de Datos Personales denominado, "SISTEMA DE DATOS PERSONALES DE CAPACITACIONES". Los datos personales que recabemos serán utilizados con la finalidad de posibilitar la comunicación entre la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México y las personas físicas y morales cuyas actividades, productos y servicios puedan representar un daño o un riesgo a la salud y estén sujetos a regulación, control y vigilancia sanitaria y no podrán ser transferidos salvo las excepciones previstas en la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México. Usted podrá manifestar la negativa al tratamiento de sus datos y/o acceder, rectificar, oponerse o cancelar el tratamiento de los mismos; directamente ante la Unidad de Transparencia de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, ubicada en Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco, Cuauhtémoc, 06900, Ciudad de México, con número telefónico 5557411457. Para conocer el Aviso de Privacidad Integral, puede acudir directamente a la Unidad de Transparencia o ingresar a la página:

<https://agepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/AVISO%20PRIVACIDAD%20CAPACITACIONES.pdf>



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco,
Cuauhtémoc, 06900, Ciudad de México.



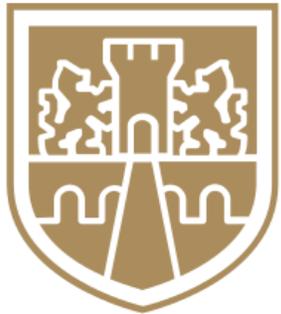
55 5740 0706, 55 5740 0615



@AGSANITARIA



agepsa.cdmx.gob.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

**SECRETARÍA
DE SALUD**