

Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México

SANEAMIENTO BÁSICO



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

CONTENIDO

- Introducción
- Objetivos
- Marco legal
- Definiciones
- Apartado A “Saneamiento Básico”
- ¿Cómo, cuándo y dónde recoger la constancia?



INTRODUCCIÓN

El diagnóstico del saneamiento básico en una comunidad es el proceso mediante el cual se identifican y evalúan los factores de riesgo a la salud, condicionados por actitudes y prácticas inadecuadas tanto en lo familiar como en lo comunitario; tiene como propósito establecer y priorizar la problemática para su atención.



OBJETIVOS

Objetivo general: Identificar los riesgos sanitarios relacionados con factores físicos, químicos y biológicos del agua y los alimentos que puedan provocar enfermedades para proteger la salud de la población.

Objetivo específico: Coadyuvar a la prevención de enfermedades en la población a través de acciones de saneamiento básico.



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.
- **NOM-127-SSA1-2021** “AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LÍMITES PERMISIBLES DE LA CALIDAD DEL AGUA” Publicada en el DOF en 02/05/2022.



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.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.

Enfermedades de Rezago: Son conocidas como las enfermedades infecciosas desatendidas.

Limpieza: Acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

Saneamiento Básico: Es la identificación y atención sanitaria, a nivel familiar y comunitario, de las prácticas de riesgo en materia de: Agua, Alimentos, Manos, Basura, Baños y Animales.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

APARTADO A

"SANEAMIENTO BÁSICO"



CONTENIDO

APARTADO A. SANEAMIENTO BÁSICO

1. Agua: Desinfección y manejo adecuado para el consumo de agua simple segura.
2. Alimentos: Manejo higiénico de alimentos
3. Manos: Lavado de manos.
4. Basura: Disposición de residuos solidos.
5. Baños: Manejo de excretas.
6. Animales: Control de fauna nociva.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

1. AGUA



AGUA

SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo:

- Pozo, manantial, arroyos, lluvias, agua entubada, garrafón de agua purificada.





CARACTERÍSTICAS DEL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO.

La calidad del agua para uso y consumo humano se mide en términos de sus características: (NOM-127-SSA1-2021)

Biológicas: Libres de bacterias y patógenos. Específicamente organismos coliformes fecales y Escherichia Coli.

Físicas: Sin olor, sabor, color ni turbiedad.

Químicas: Libres de sustancias químicas minerales como el hierro y el manganeso.



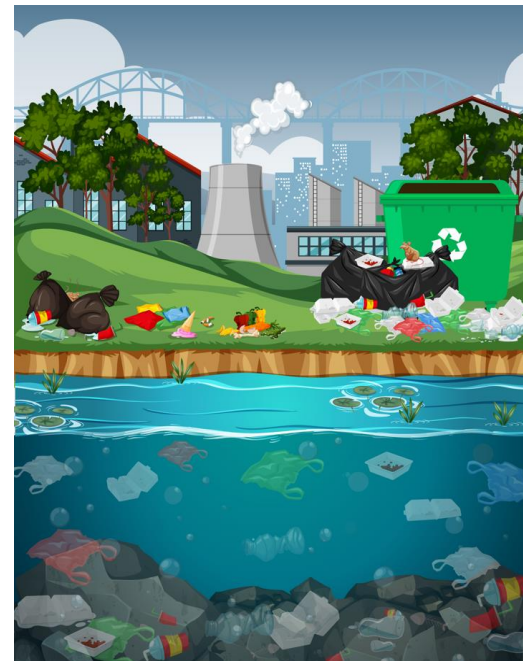


ENFERMEDADES DE ORIGEN HÍDRICO

Las enfermedades que se pueden transmitir a través del agua se clasifican en grupos:

Grupo 1. Enfermedades propagadas por el agua:

El agua como medio de transporte de organismos patógenos en materias fecales que producen enfermedades como tifoidea, amibiasis, hepatitis, diarreas virales hasta colera.





ENFERMEDADES DE ORIGEN HÍDRICO

Grupo 2. Enfermedades basadas en agua:

Organismos patógenos que se desarrollan un ciclo de vida en animales acuáticos y pueden provocar enfermedades al ser consumidos por las personas o intoxicación por toxinas al consumir animales marinos con concha como : almeja, ostra, mejillón que pueden estar contaminados.

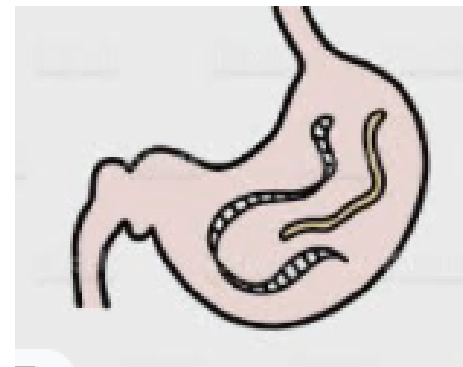




ENFERMEDADES DE ORIGEN HÍDRICO

Grupo 3. Enfermedades por escasez de agua:

La carencia de agua trae como consecuencia la falta del lavado de manos e higiene personal, lo que produce enfermedades como la sarna, parasitosis intestinal.





ENFERMEDADES DE ORIGEN HÍDRICO

Grupo 4. Enfermedades donde los vehículos de contagio están relacionados con el agua:

Enfermedades transmitidas por insectos que se reproducen en el agua como el mosquito Aedes Aegypti que transmite la fiebre por el dengue, la fiebre hemorrágica por dengue, chikungunya y zika.





SÍNTOMAS DE LAS ENFERMEDADES DE ORIGEN HÍDRICO

- Los principales síntomas de las enfermedades provocadas por el agua son:
 - Malestar general,
 - dolor de estómago,
 - diarrea,
 - temperatura o fiebre,
 - náuseas y
 - vómito.

Ante la presencia de estos síntomas, se debe acudir de inmediato a la unidad de salud más cercana y no automedicarse.



MÉTODOS DE DESINFECCIÓN DEL AGUA

Ebullición:

1. Hervir el agua durante 5 minutos
2. Dejarla enfriar para su uso
3. Usar recipientes limpios y tapados para almacenarla
4. Servir en utensilios limpios





MÉTODOS DE DESINFECCIÓN DEL AGUA

Uso de Plata coloidal*

Es una suspensión con acción bactericida que tiene un efecto residual prolongado incluso es mayor que el cloro, una de sus ventajas es que no es volátil, toxico ni corrosivo. La desinfección por este método no debe hacerse en recipientes de aluminio, ya que se pierde la efectividad del desinfectante.

Procedimiento:

1. Agregar 2 gotas de plata coloidal por cada litro de agua en un recipiente de plástico o de vidrio.
2. Mezclar bien.
3. Esperar 30 minutos para usarla.

*Se recomienda seguir las instrucciones del producto comercial que se use.





MÉTODOS DE DESINFECCIÓN DEL AGUA

Cloración con hipoclorito de calcio.

El uso de hipoclorito de calcio en pastillas, es una forma muy fácil de desinfección del agua en grandes cantidades

1. Usar en cisterna o tinaco previamente lavado y desinfectado



2. A una botella de plástico grande, hazle múltiples perforaciones pequeñas con un desarmador

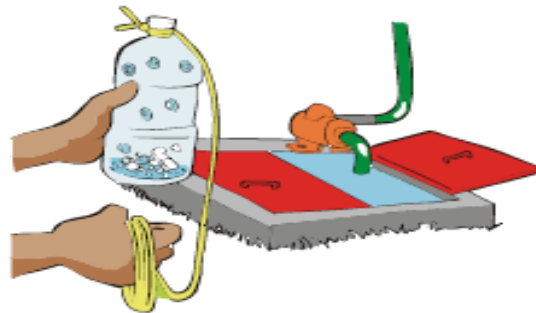
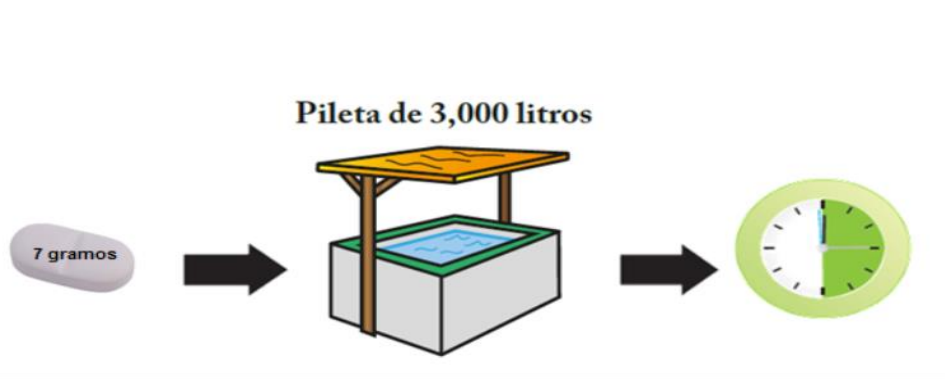
3. Agrega a la botella una pastilla de hipoclorito de 7 gr por cada 3000 litros que tenga el depósito de almacenamiento





MÉTODOS DE DESINFECCIÓN DEL AGUA

4. Cerrar la botella con su tapa
5. Amarrar a la boca de la botella, una cuerda tan larga como la profundidad de la cisterna y una extensión adicional para amarrarla a un lado de la cisterna
6. Introducir la botella a la cisterna y deja que se llene de agua, hasta que se sumerja a la parte más profunda y quede la botella parada
7. Renovar la botella cada 6 días si el depósito de agua es de 3000 litros





LIMPIEZA DE DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO

El agua puede contaminarse fácilmente si no se tienen los cuidados adecuados en el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento, para ello es importante:

- Lavar y desinfectar cada 6 meses mínimo
- Deberán de ser de un material resistente y de fácil limpieza
- Mantenerse siempre cerrados
- Estar en buen estado (sin cuarteaduras, rotos, ni oxidados)
- Tapas sanitarias envolventes que impidan la entrada de polvo
- Estar en áreas libres de encharcamientos o inundaciones.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

2. ALIMENTOS



ALIMENTOS

- Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's) son uno de los problemas de salud pública que se presenta con más frecuencia en la vida cotidiana de la población.
- Muchas de dichas enfermedades, tiene su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor.





TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Infección: Por bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

Intoxicación: Por consumo de alimentos contaminados con productos químicos, con toxinas producidas por algunos gérmenes o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento mismo.





TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Síntomas principales:

Los síntomas de las enfermedades de transmisión alimentaria pueden ser de leves, moderados o severos:

Leves: malestar general. Dolor estomacal, mareos, náuseas, vómito.

Moderados: fiebre, debilidad generalizada, confusión, diarrea

Severos: deshidratación, diarrea con sangre, espasmo muscular, muerte.

Ante la presencia de estos síntomas, se debe acudir de inmediato a la unidad de salud más cercana y no automedicarse.



TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- Cólera
- Fiebre Tifoidea
- Paratifoidea
- Salmonelosis
- Shigelosis
- Amibiasis Intestinal
- Intoxicación alimentaria bacteriana
- Giardasis
- Infección por protozoarios
- Teniasis
- Ascariasis
- Enterobiasis





CINCO ELEMENTOS CLAVE PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

La Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, es de carácter obligatorio su cumplimiento para fondas, restaurantes, procesadoras de alimentos y comedores comunitarios y contiene entre sus diferentes apartados disposiciones aplicables al manejo higiénico de alimentos, los cuales coinciden con las 5 claves para la inocuidad de los alimentos propuestos por la OMS (Organización Mundial de la Salud) .



CINCO ELEMENTOS CLAVE PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

1. Mantener la limpieza.

- Lávese las manos frecuentemente antes de preparar alimentos, durante la preparación y después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos, antes y después de usarlos.
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina, que se encuentren libres de insectos, mascotas y fauna nociva (almacene los alimentos en recipientes cerrados).





CINCO ELEMENTOS CLAVE PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

2. Separar los alimentos crudos de los cocidos.

- Evite la contaminación cruzada que se produce cuando un alimento limpio entra en contacto con un alimento contaminado.
- Separe alimentos crudos de alimentos cocidos y de los listos para comer .
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar para manipular carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos.





CINCO ELEMENTOS CLAVE PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

3. Cocine completamente.

- Cocine completamente los alimentos especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos asegurándose que alcancen los 70°C, para carnes rojas y pollo.
- Se recomienda el uso de termómetros.
- Recaliente completamente la comida cocinada.





CINCO ELEMENTOS CLAVE PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por mas de 2 horas
- Los alimentos preparados no deben estar entre los 5°C y los 60°C
- No guarde comida mucho tiempo aunque este en refrigeración
- Los alimentos infantiles deben consumirse en el momento y no guardarse
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.





CINCO ELEMENTOS CLAVE PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

5. Use agua y materias primas seguras.

- Use agua potable que sea segura
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Lave y desinfecte frutas y verduras, especialmente si se comen crudas
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados).





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

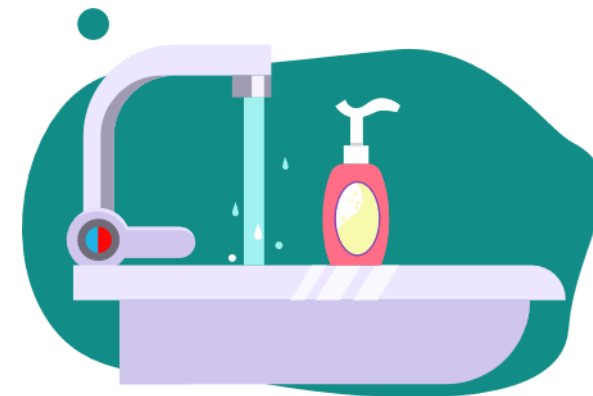
3. MANOS



MANOS

Lavado de manos

- Con frecuencia, las manos transportan microorganismos de un lugar a otro, por lo que lavarlas es muy importante.
- De acuerdo a la OMS/OPS, lavarse las manos con agua y jabón puede reducir en un 50% las diarreas infantiles y las infecciones transmitidas por alimentos.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

MANOS

Las manos deben lavarse:

- Antes de cocinar alimentos
- Después de tocar basura
- Antes de comer
- Después de manipular sustancias químicas, incluidas las de limpieza
- Después de ir al baño
- Después de cambiar un pañal
- Después de Fumar
- Después de limpiarse la nariz, etc.



MANOS

Lávate las manos en: 1, 2 x 3

Antes de cocinar, comer y después de ir al baño



1. Usa siempre agua y jabón



2. Lava tus palmas, dorso
dedos y uñas



3. Frota tus manos de 10 a 15
segundos, enjuaga y sécalas
con una toalla limpia
preferentemente de papel

Es necesario usar siempre:

- Agua limpia o desinfectada
- Jabón para eliminar bacterias
- Toalla desechable



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

4. BASURA



BASURA

Disposición de residuos sólidos

- Los residuos sólidos son aquellos materiales generados en el hogar y que ya no se consideran útiles, se conocen también como **basura**.
- En los residuos sólidos se encuentran mezclados diversos materiales como: papel, vidrio, plástico, metal, cartón, residuos de alimentos entre otros.





DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Entre las medidas para evitar la contaminación están:

- **Disminuir** la generación de residuos
- **Separar** los residuos en orgánicos e inorgánicos
- **Reutilizar** los inorgánicos y los orgánicos para abono o composta
- **Usar** botes con tapa para almacenar la basura.





TIPOS DE RESIDUOS

- **Residuos orgánicos:** son los residuos que se descomponen como los restos de comida o de jardinería.
- **Residuos inorgánicos:** son residuos elaborados con materiales que no se descomponen o tardan mucho tiempo en descomponerse como plásticos, metales, vidrio, papel y cartón.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

REDUCIR, RECICLAR Y REUTILIZAR





REDUCIR, RECICLAR Y REUTILIZAR

Reducir: es disminuir la generación de residuos. Comprar productos sin tanto empaque o embalaje.

Reciclar: es la transformación de los residuos a través de un proceso. Separar residuos elaborados con materiales que puedan ser reciclados como papel, vidrio, plástico, metal, cartón, aluminio.

Reutilizar: es usar un residuo previamente usado, sin la necesidad de un proceso de transformación.





LIMPIEZA DE LA VIVIENDA

La falta de la limpieza en la vivienda provoca la contaminación del agua y de los alimentos, así como la proliferación de fauna nociva, como son moscas, cucarachas, mosquitos y ratas, aumentando con ello el índice de enfermedades gastrointestinales u otras como la fiebre por dengue, chinkungunya, zika y mal de chagas.





LIMPIEZA DE LA VIVIENDA

- Limpieza diaria: ordenar, sacudir, barrer y trapear
- Ventilar
- Asolear
- Paredes y pisos lisos para evitar grietas y acumulación de parásitos y microbios
- Manejo adecuado de residuos.

Los productos más usados para la limpieza y desinfección de los espacios físicos de la vivienda son el cloro y los elaborados base de aceite de pino.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

5. BAÑOS



BAÑOS

Manejo de excretas

Los desechos humanos como las heces y orina representa un riesgo para la salud si no se disponen sanitariamente, porque en ellos se encuentran microorganismos patógenos que contaminan el agua y los alimentos, lo que produce enfermedades.

El manejo inadecuado de excretas o heces, son la principal fuente de enfermedades diarreicas agudas; ya que estos agentes generalmente se diseminan por vía ano-mano-boca.





BAÑOS

El sanitario o baño es el lugar donde se depositan las excretas y deben contar con:

- Cuarto o caseta: puede ser construida de diversos materiales
- Piso o loza: es donde se ajusta la tazas sobre el orificio por donde pasarán las excretas a la fosa
- Taza: terminado completamente liso
- Tapa: es indispensable , con esto se evita la entrada de moscos o roedores
- Ventilación: aleja los olores evitando que se acumulen dentro
- Métodos para la disposición de excretas
- Uso de excusados con drenaje
- Usos de letrinas de preferencia con fosa



BAÑOS

Manejo de excretas

Es importante tomar en cuenta lo siguiente:

- Uso de ceniza o cal en las letrinas para evitar enfermedades
- Lavar y desinfectar: regadera, lavamanos, taza, pisos y paredes
- Desechar adecuadamente el papel higiénico.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

6. ANIMALES



ANIMALES

Control de fauna nociva

Si no se tiene cuidado de mantener condiciones sanitarias en el entorno, se puede afectar la salud indirectamente, ya que se favorece la proliferación de organismos que son portadores de agentes patógenos, todos ellos conocidos en conjunto como fauna nociva.



ANIMALES

Control de fauna nociva

- Ratas y ratones
- Cucarachas
- Moscas
- Chinchas y piojos
- Mosco *Aedes aegypti*
- Hormigas
- Mosquitos



- *Si requiere contratar una empresa para llevar a cabo el control de fauna nociva, está debe contar con un documento llamado “licencia sanitaria” este documento es un autorización para la aplicación de este tipo de productos, las cuales podrá consultar en la siguiente liga electrónica:
<http://tramiteselectronicos02.cofepris.gob.mx/BuscadorPublicoRegistrosSanitarios/BusquedaRegistroSanitario.aspx>



ANIMALES

Algunas enfermedades que puede transmitir estos organismos son:

- Enfermedades diarreicas agudas
- Rabia
- Rickettsiosis
- Fiebre por Dengue y Hemorrágica
- Chagas o Chinche besucona
- Leptospirosis
- Chinkungunya
- Zika



ANIMALES

Control de fauna nociva

Roedores.

- Leptospirosis.

Chinches.

- Enfermedad de Chagas.

Piojos.

- Pediculosis.

Garrapatas, pulgas.

- Rickettsiosis.

Mosquitos, Aedes Aegypti.

- Dengue, Zika, Chikungunya.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



CONCLUSIONES

AGUA

- Es necesario que en nuestro entorno (vivienda, centros educativos, trabajo, fábricas, industrias, entre otros espacios), no se generen riesgos a nuestra vida y salud. Para tal efecto, debemos aplicar y desarrollar prácticas de saneamiento, que contribuyan a la disminución de contaminantes que pueden llegar a las fuentes hídricas naturales que abastecen los diferentes sistemas de suministro de agua para consumo humano.
- Para el buen uso de estas fuentes es necesario protegerlas, manteniéndolas limpias y evitando que se contaminen con basuras, plaguicidas u otras sustancias químicas, cadáveres o excrementos de animales y vertimientos domésticos e industriales.



CONCLUSIONES

ALIMENTOS

- El manejo higiénico de los alimentos así como una alimentación correcta previene enfermedades, motivo por el cuál es importante la aplicación de los cinco elementos para el manejo de los alimentos, de la inocuidad con la finalidades de detectar y promover la obtención de alimentación sana, segura y nutritiva y la necesidad de proteger a los alimentos de contaminantes.

MANOS

- Uno de los métodos de higiene básicos e importantes, el **lavado de manos** es un simple acto que no toma más de cinco minutos y que nos puede prevenir en numerosas ocasiones de la presencia de virus, bacterias y enfermedades que se transmiten a través del contacto de diversas superficies o que están en el ambiente .



CONCLUSIONES

BASURA

Tenemos que empezar a cambiar nuestro comportamiento frente al manejo que le damos a la basura. De esta manera lograremos crear hábitos y una mejor cultura.

1. Lo primordial es dejar de producir tantos residuos sólidos, consumir menos, ahorrar más.
2. Hay que empezar a separar en nuestras casas, en nuestros sitios de estudio y de trabajo.

Ambientales

- Entre muchos otros se destaca la reducción en el consumo de productos, disminución en el gasto de los recursos naturales. Aumento de la vida útil del relleno sanitario y mejora la calidad ambiental del entorno (Ciudad).

Sociales

- Con la separación de residuos, se mejora la condición de trabajo de los recicladores o recuperadores informales, se dignifica su labor, se fortalecen y promueven los grupos de trabajo y los proyectos ambientales. Es así como podemos apoyar a la reducción de trabajo por contaminación.



CONCLUSIONES

BAÑOS

La disposición inadecuada de las excretas es una de las principales causas de contaminación de la vivienda y aparición de enfermedades en la familia.

Es necesario por ello que comprendamos la importancia de un manejo adecuado de las excretas, así como de la práctica de hábitos higiénicos en la prevención de enfermedades. Cuando se defeca al aire libre, la lluvia puede arrastrar las heces, contaminando corrientes de agua, cultivos y sembrados. Se pueden contraer enfermedades si se consume esta agua o los productos agrícolas contaminados por ella.

ANIMALES

Sino se tiene el cuidado de mantener condiciones sanitarias en el entorno se puede afectar la salud indirectamente, ya que se favorece la proliferación de organismos que son portadores de agentes patógenos como: moscas, cucarachas, ratas, ratones, piojos, todos en conjunto conocidos como fauna nociva.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS

¿CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE 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



¿CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE 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 la siguiente dirección:

capacitacion.apsgcdmx@gmail.com

Con los siguientes requisitos:

- **NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA QUE TERMINÓ EL CURSO**
- **NOMBRE DEL CURSO**
- **CORREO ELECTRÓNICO ASOCIADO A LA PERSONA SE CAPACITÓ**
- **EN CASO DE LABORAR EN UN ESTABLECIMIENTO MERCANTIL, AGREGAR: NOMBRE, GIRO Y DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO**

La constancia será emitida si obtiene el 100% de aciertos en la evaluación y será enviada 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 5741 4383



@AGSANITARIA



agepsa.cdmx.gob.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

**SECRETARÍA
DE SALUD**