



## COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

## FOMENTO SANITARIO

DATOS ABIERTOS ENERO - JUNIO 2024



Responsable:

Ing. Thalía Sánchez Lozano

Teléfono:

667587000, ext 40292

Correo electrónico:

[fomento.sanitario@coepriss.sinaloa.gob.mx](mailto:fomento.sanitario@coepriss.sinaloa.gob.mx)

## CURSOS IMPARTIDOS ENE-JUN 2023

MES	Ene	Asistentes	Feb	Asistentes	Mar	Asistentes	Abr	Asistentes	May	Asistentes	Jun	Asistentes	Total	Total de Asistentes
NO. DE CURSOS	8	105	28	417	23	439	20	333	23	410	19	364	121	2068

## COBERTURA POR MUNICIPIO

Municipios:	Ene	Asistentes	Feb	Asistentes	Mar	Asistentes	Abr	Asistentes	May	Asistentes	Jun	Asistentes	Total de Cursos	Total de Asistentes
Ahome	1	31	5	104	7	188	3	68	3	64	2	26	21	481
El Fuerte					1	9					1	46	2	55
Choix											1	16	1	16
Cuasave			3	22	2	28	2	30					7	80
Sinaloa													0	0
Salvador Alvarado			1	4			1	14	2	21	1	40	5	79
Angostura													0	0
Mocorito											1	40	1	40
Culiacan	4	44	12	223	8	132	10	183	11	165	6	73	51	820
Badiraguato			1	3									1	3
Cosala											3	50	3	50
Elota									1	17			1	17
Navolato					1	47							1	47
Mazatlan	1	11	4	41	4	35	4	38	4	125	4	73	21	323
San Ignacio									2	18			2	18
Concordia			1	3									1	3
Escuinapa			1	17									1	17
El Rosario	2	19											2	19
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>105</b>	<b>28</b>	<b>417</b>	<b>23</b>	<b>439</b>	<b>20</b>	<b>333</b>	<b>23</b>	<b>410</b>	<b>19</b>	<b>364</b>	<b>121</b>	<b>2068</b>

## OBSERVACIONES

SE APLICARON CAPACITACIONES EN DIFERENTES MUNICIPIOS EN LOS SIGUIENTES TEMAS:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTILLAS NOM - 187 - SSA1 SCFI - 2002, NOM-251-SSA1-2009.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS NOM-251-SSA1-2009, NOM-127-SSA1-2021.

BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y MANUFACTURA A PROCESADORES DE HIELO Y AGUA PURIFICADA - NOM-201-

SSA1-2015, NOM-251-SSA1-2009.

Elaboro:

Ing. Thalía Sánchez Lozano

Puesto:

Encargada de Departamento de Fomento Sanitario