Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF

Consejo Comunitario del Río Cajambre – Valle del Cauca

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Hogares Comunitarios de Bienestar Familiar

Consejo Comunitario del Río Cajambre

Municipio de Buenaventura – Valle del Cauca
Vigencia: 2026

1. IDENTIFICACIÓN DEL PLAN

Nombre del plan	Plan de Saneamiento Básico – Hogares Comunitarios de Bienestar Familiar
Entidad operadora	Consejo Comunitario del Río Cajambre
Ubicación	Cuenca del Río Cajambre – Municipio de Buenaventura, Valle del Cauca
Zona / Contexto	Rural disperso, comunidad étnica afrocolombiana (Ley 70/1993)
Marco normativo ICBF	Guía Operativa
Vigencia	Enero 2026 – Diciembre 2026
Elaboró	Equipo Interdisciplinario – Auxiliar de enfermería

Objetivo General

Garantizar las condiciones higiénicas, sanitarias y alimentaria en los Hogares Comunitarios de Bienestar Familiar del Consejo Comunitario del Río Cajambre, conforme a los lineamientos del ICBF establecidos en la Guía Operativa de HCB, con enfoque diferencial étnico-territorial, para la protección de la salud de las niñas, niños, familias y comunidad.

Objetivos Específicos

- Implementar procedimientos de limpieza y desinfección periódica en todas las áreas del los hogares comunitarios.
- Garantizar el acceso, calidad del agua para consumo humano y preparación de alimentos, adaptado al contexto de la cuenca del Cajambre.
- Establecer prácticas seguras de manejo, almacenamiento y disposición de residuos sólidos y líquidos.
- Prevenir la presencia de vectores, plagas y animales que representen riesgo para la salud de los niños y niñas atendidos.
- Asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la preparación y suministro de alimentos.
- Fortalecer las capacidades de las madres y padres comunitarios en cultura de higiene y saneamiento ambiental con pertinencia cultural afrocolombiana.

DIAGNÓSTICO DEL CONTEXTO TERRITORIAL

La cuenca del Río Cajambre se encuentra ubicada al sur de la ciudad de Buenaventura, en el Pacífico colombiano. Su territorio corresponde a una zona rural dispersa habitada mayoritariamente por comunidades afrocolombianas titulares de derechos colectivos reconocidos por la Ley 70 de 1993. Este contexto determina condiciones particulares que deben ser consideradas en el diseño del Plan de Saneamiento:

Factor	Situación identificada	Implicación para el plan
Acceso a agua	Abastecimiento principalmente de lluvia, quebradas y pozos artesanales	Requiere tratamiento: hervido, filtrado, cloración adaptada
Saneamiento básico	Ausencia de alcantarillado; uso de pozas sépticas y letrinas tradicionales	Mantenimiento periódico y disposición segura de excretas
Manejo de residuos	Quema y entierro de residuos; sin recolección formal	Separación en la fuente y disposición diferenciada
Presencia de vectores	Alta humedad favorece mosquitos, cucarachas y roedores	Plan de control de plagas permanente
Infraestructura HCB	Construcciones en madera sobre palafitos o suelo húmedo	Adecuación de espacios, ventilación y drenaje
Conectividad vial	Acceso fluvial exclusivo; sin carretera	Logística de insumos de limpieza con anticipación
Saberes ancestrales	Plantas medicinales y prácticas de higiene propias	Articulación y potenciación de saberes propios

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Programa 1: Calidad del Agua

Objetivo del Programa

Asegurar que el agua utilizada para consumo humano y preparación de alimentos en el HCB cumpla con condiciones mínimas de potabilidad, adaptadas al contexto rural disperso de la cuenca del Cajambre.

Fuentes de agua y tratamiento

- Identificar la fuente principal de agua del hogar comunitario (lluvia, quebrada o pozo).
- Contar con recipiente o tanque limpio y tapado para almacenamiento de agua.
- Aplicar tratamiento mínimo antes del consumo:
  - Hervido por mínimo 1 minuto (método prioritario en zona rural).
  - Filtración con elementos disponibles.

  - Cloración: 2 gotas de hipoclorito de sodio al 5% por litro de agua; esperar 30 minutos antes de consumir.
- Nunca usar agua de la misma fuente para consumo y disposición de residuos.

Mantenimiento de contenedores de agua

- Lavar y desinfectar recipientes de almacenamiento cada 8 días.
- Mantener tapados los recipientes para evitar proliferación de larvas de mosquito.
- No introducir utensilios sucios al recipiente de agua tratada.

Registro y seguimiento

Actividad	Frecuencia	Responsable
Verificar fuente y almacenamiento	Diario	Madre comunitaria
Tratamiento del agua (hervido/cloración)	Antes de cada uso	Madre comunitaria
Lavado de tanques/recipientes	Semanal	Madre comunitaria
Verificación calidad agua	Mensual	Equipo interdisciplinario

Programa 2: Limpieza y Desinfección de Instalaciones

Objetivo del Programa

Mantener limpias y desinfectadas todas las áreas del hogar comunitario para prevenir la transmisión de enfermedades infecciosas y garantizar ambientes protectores para los niños y niñas.

Áreas críticas de intervención

Área	Procedimiento	Frecuencia	Producto recomendado
Cocina / espacio de preparación	Limpiar superficies, mesones, utensilios	Antes y después de cada preparación	Agua + jabón + hipoclorito
Pisos (madera/concreto)	Barrer, trapear, desinfectar	Diario	Agua + jabón + creolina

Área	Procedimiento	Frecuencia	Producto recomendado
Paredes y techos	Limpiar polvo, hongos y telarañas	Semanal	Agua + jabón; solución antihongos
Unidades sanitarias (baño/letrina)	Lavar y desinfectar inodoro, lavamanos, piso	Diario	Hipoclorito + jabón
Nevera / refrigerador (si aplica)	Limpiar interior y exterior, revisar temperaturas	Semanal	Agua tibia + vinagre
Utensilios de cocina	Lavar con agua caliente y jabón; enjuagar bien	Después de cada uso	Jabón lavavajillas
Zona de descanso / colchonetas	Asolear, limpiar, revisar estado	Semanal	Sol + sacudido
Área de juego y materiales	Limpiar juguetes y superficies de contacto	Diario	Agua + jabón suave

Preparación de soluciones desinfectantes

Para la preparación de soluciones de hipoclorito de sodio para uso doméstico en el HCB:

- Superficies de trabajo en cocina: 1 cucharada de hipoclorito (concentración 5%) en 1 litro de agua limpia.
- Pisos y áreas de circulación: 2 cucharadas de hipoclorito en 1 litro de agua.
- Unidades sanitarias: solución sin diluir o con dilución leve; aplicar con guantes.
- Las soluciones preparadas deben usarse en el día; no almacenar mezclas.
- Almacenar los productos de limpieza en lugar seguro, fuera del alcance de los niños y separado de los alimentos.

Programa 3: Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos

Objetivo del Programa

Establecer prácticas adecuadas de separación, almacenamiento temporal y disposición final de residuos generados en el HCB, minimizando riesgos para la salud y el ambiente.

Clasificación y separación en la fuente

- Residuos orgánicos (restos de alimentos): disponer en recipiente con tapa; no mezclar con otros residuos; destinados a compostaje o disposición alejada del HCB.
- Residuos inorgánicos reciclables (plástico, vidrio, papel): almacenar limpios en bolsa o costal separado.

- Residuos peligrosos (medicamentos vencidos, pilas, envases de desinfectantes): almacenar por separado en recipiente identificado; reportar al equipo interdisciplinario para disposición adecuada.

Almacenamiento temporal

- Los recipientes de residuos deben contar con tapa y estar ubicados fuera del área de preparación de alimentos.
- Vaciar los recipientes diariamente o cuando estén al 80% de su capacidad.
- Limpiar y desinfectar los recipientes semanalmente.

Disposición final adaptada al contexto del Cajambre

- En ausencia de servicio de recolección municipal: coordinación con la comunidad para sitios de disposición de residuos alejados de fuentes de agua y del HCB (mínimo 30 metros).
- Residuos orgánicos: compostaje comunitario o entierro sanitario en zona no inundable.
- Prohibido quemar residuos cerca del HCB o de fuentes de agua.
- Aguas grises (lavado de utensilios): disponer en sumidero o zona de infiltración designada, no directamente al río.
- Excretas: sistema de letrina sellada o pozo séptico; revisar y mantener mensualmente.

Programa 4: Control Integrado de Vectores y Plagas

Objetivo del Programa

Prevenir y controlar la presencia de vectores transmisores de enfermedades (mosquitos, cucarachas, roedores, entre otros) en el HCB mediante medidas físicas, culturales y químicas acordes al contexto del Pacífico colombiano.

Medidas preventivas permanentes

- Mantener selladas las grietas y huecos en paredes, techos y pisos de madera.
- Instalar mallas o telas mosquiteras en ventanas y puertas del HCB.
- Eliminar criaderos de mosquito: no dejar recipientes con agua estancada; cubrir tanques y canecas.
- Almacenar correctamente los alimentos en recipientes herméticos o con tapa.
- No dejar restos de alimentos expuestos; limpiar inmediatamente los derrames.
- Mantener el perímetro del HCB despejado de maleza, basura y materiales en desuso.

Control activo de plagas

Plaga / Vector	Métodos de control	Frecuencia	Observaciones
Mosquitos (Aedes, Anopheles)	Fumigación con productos autorizados MinSalud; mallas; eliminación de criaderos	Mensual + inspección semanal	Coordinar con secretaría de salud de Buenaventura
Cucarachas	Trampas adhesivas; aplicación de gel cebo en grietas; sellado de accesos	Bimestral	Aplicar en horario fuera de atención
Roedores (ratas, ratones)	Trampas mecánicas; sellado de accesos; almacenamiento hermético de alimentos	Mensual	No usar rodenticidas en presencia de niños
Moscas	Mallas protectoras; tapa en recipientes de basura; limpieza inmediata de residuos orgánicos	Continuo	Especial atención en época de lluvia

Nota: todo producto químico usado para control de plagas debe contar con registro INVIMA y ser aplicado por personal capacitado, fuera del horario de atención a niños y niñas, con adecuada ventilación del espacio. Se debe dejar registro escrito de cada aplicación.

Programa 5 : Buenas Prácticas de Manufactura – BPM en Preparación de Alimentos

Objetivo del Programa

Garantizar que la preparación, manipulación, almacenamiento y servido de alimentos en el HCB cumpla con estándares de inocuidad que protejan la salud de los niños y niñas, conforme a la Guía Operativa ICBF (Tabla 4) y la Resolución 2674 de 2013.

Higiene del manipulador de alimentos

- Lavado de manos obligatorio: antes de manipular alimentos, después de ir al baño, después de tocar superficies sucias, al cambiar de actividad.
- Técnica correcta: mojarse las manos, aplicar jabón, frotar por mínimo 20 segundos (incluyendo entre dedos y uñas), enjuagar con abundante agua limpia.
- Mantener uñas cortas y limpias; no usar anillos, pulseras ni aretes durante la preparación.
- Usar delantal limpio y cabello recogido o cubierto con redecilla o pañoleta.
- No manipular alimentos si se presentan síntomas de enfermedad respiratoria o gastrointestinal.

Almacenamiento seguro de alimentos

- Almacenar alimentos crudos separados de los cocidos; nunca en contacto directo con el suelo.
- Identificar con fecha de elaboración o vencimiento todos los productos.
- Principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir): consumir primero lo más antiguo.
- Refrigerar carnes, lácteos y preparaciones cocidas si se cuenta con nevera; revisar que la temperatura sea inferior a 4°C.
- En ausencia de refrigeración: consumir carnes en el día de compra; no guardar preparaciones más de 4 horas a temperatura ambiente.
- Alimentos secos (granos, harinas, azúcar): almacenar en recipientes tapados, en lugar seco y ventilado, alejado del suelo y paredes.

Preparación y servido de alimentos

- Lavar frutas y verduras con agua tratada antes de pelar o cortar.
- Cocinar carnes y huevos hasta punto de cocción completo (temperatura interna mínima de 72°C).
- No descongelar alimentos a temperatura ambiente; hacerlo bajo agua corriente fría o en refrigeración.
- Servir los alimentos en utensilios limpios y a temperatura adecuada.
- El menú debe corresponder a la minuta patronal aprobada por el ICBF y adaptada a los alimentos disponibles en el territorio (enfoque de soberanía alimentaria).

Programa 6 : Higiene Personal y Lavado de Manos

El lavado de manos es una de las prácticas de mayor impacto para prevenir enfermedades diarreicas e infecciones respiratorias. El ICBF establece en la Guía Operativa HCB (2024) su carácter obligatorio en momentos críticos durante la atención a los niños y niñas.

Momentos obligatorios de lavado de manos en el HCB

- Al llegar al hogar comunitario (niños, niñas y adultos).
- Antes y después de comer.
- Después de usar el baño o acompañar a un niño/a al baño.
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Después de jugar en zonas de tierra o contacto con animales.
- Antes de preparar o servir alimentos.

El HCB debe garantizar disponibilidad permanente de agua limpia, jabón (de barra o líquido) y toalla limpia o papel para secado de manos en el área de lavado. Si no hay jabón, usar ceniza vegetal como alternativa ancestral válida en la zona del Cajambre.

CRONOGRAMA ANUAL DE ACTIVIDADES

El siguiente cronograma resume las actividades de saneamiento por mes, con responsables y frecuencias:

Actividad	Ene–Feb	Mar–Abr	May–Jun	Jul–Ago	Sep–Oct	Nov–Dic	Resp.	Frec.
Verificación y tratamiento del agua	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Diario
Limpieza y desinfección de cocina	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Diario
Limpieza de pisos y áreas comunes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Diario
Limpieza de unidades sanitarias	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Diario
Lavado de utensilios y nevera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Semanal
Control de vectores – fumigación	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Mensual
Revisión y mantenimiento letrina	✓	-	✓	-	✓	-	MC	Bimestral
Verificación almacenamiento alimentos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Semanal
Disposición de residuos sólidos	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MC	Diario
Capacitación en higiene y BPM	✓	-	✓	-	✓	-	Eqp. Interd.	Bimestral
Revisión y actualización del plan	-	-	✓	-	-	✓	Eqp. Interd.	Semestral
Supervisión y seguimiento ICBF	✓	-	✓	-	✓	-	Interventoría	Bimestral

M/PC = Madre Comunitario | Eqp. Interd. = Equipo Interdisciplinario HCB

RESPONSABLES Y ROLES

Actor	Responsabilidades en el Plan de Saneamiento
Madre / Padre Comunitario	Ejecución diaria y semanal de las actividades de limpieza, desinfección, manejo de agua y residuos; registro en formatos; reporte de novedades.

Actor	Responsabilidades en el Plan de Saneamiento
Equipo Interdisciplinario ICBF	Acompañamiento técnico, capacitación periódica en BPM e higiene, verificación mensual del plan, apoyo en gestión de insumos.
Consejo Comunitario del Río Cajambre	Coordinación territorial para disposición de residuos, gestión ante autoridades de salud, articulación comunitaria.
Interventoría / Supervisión ICBF	Verificación del cumplimiento del plan en visitas bimestrales; revisión de registros y formatos.
Secretaría de Salud Buenaventura	Apoyo en actividades de fumigación, control de plagas y vigilancia de calidad del agua.
Familias usuarias	Cumplimiento de prácticas de higiene al ingresar al HCB; apoyo en actividades comunitarias de saneamiento.

FORMATOS DE REGISTRO Y CONTROL

El ICBF exige el diligenciamiento de los siguientes registros para la verificación del Plan de Saneamiento en las visitas de seguimiento:

Formato	Contenido mínimo	Frecuencia de diligenciamiento
Bitácora de limpieza y desinfección	Área intervenida, producto usado, dilución, responsable, fecha y hora	Diario
Registro de tratamiento de agua	Fuente, método de tratamiento, cantidad tratada, observaciones	Diario
Formato de control de plagas	Plaga identificada, método aplicado, producto, dosis, aplicador	Por evento / Mensual
Registro de manejo de residuos	Tipo de residuo, cantidad estimada, sitio de disposición	Semanal
Control de almacenamiento de alimentos	Producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, observaciones	Semanal
Informe mensual de saneamiento	Consolidado de actividades, novedades, solicitudes de apoyo	Mensual

ENFOQUE DIFERENCIAL ÉTNICO-TERRITORIAL

Conforme a los lineamientos del ICBF y a la Guía Operativa HCB 2024, que enfatiza el respeto por la identidad cultural de las comunidades atendidas, el presente Plan de Saneamiento incorpora un enfoque diferencial étnico:

- Reconocimiento y valoración de las prácticas de higiene ancestrales de las comunidades afrocolombianas del Cajambre, incluyendo el uso de plantas medicinales con propiedades antibacterianas (albahaca, limoncillo, cidra, entre otras) como complemento a los métodos convencionales.
- Adecuación del lenguaje y las metodologías de capacitación a los códigos culturales y comunicativos de la comunidad; uso de recursos visuales y orales acordes al contexto.
- Consideración del ciclo de lluvias del Pacífico colombiano (dos épocas lluviosas marcadas) para la planificación de actividades de tratamiento de agua y disposición de residuos.
- Articulación del plan con la Junta del Consejo Comunitario, reconociendo su autoridad territorial y su rol en la gestión ambiental y de salud comunitaria.
- Inclusión de saberes locales en la identificación de plantas con propiedades repelentes para el control de mosquitos (citronela, albahaca, ruda), como estrategia de control de vectores sostenible y culturalmente pertinente.
- Las capacitaciones en BPM e higiene deben desarrollarse con metodologías participativas, reconociendo a la madre o padre comunitario como agente de saber y no solo como receptor de información.

CONSEJO COMUNITARIO DE LA COMUNIDAD NEGRA DEL RIO CAJAMBRE
NIT: 835000832-0

Actividad: Practicas de buena manufactura BPM y Saneamiento basico.			**Responsable:** Auxiliar Enfermeria.
Sub actividad:			**# de la actividad:** #1
Lugar: Hogares comunitarios.	**Componente:** Salud.		**Fecha:** Marzo

Cédula	Nombres y Apellidos	Edad	Cargo/oficio	Teléfono	M/F	Comunidad/ Entidad	Firma
69445253	Rosa Irene Valencia	49	Madre comunitaria	3115443748	F	El Pital	Rosa V
1115453806	Nohomy Cuero	26	Madre comunitaria	3113914661	F	Barro.	Nohomy Cuero
1114735119	Reina Valencia	29	Madre comunitaria	3104456961	F	Barro	Reina
29223764	Ana Luz Cuero	51	Madre comunitaria	3026620196	F	El pital	Ana Luz
1130665330	Sandra M Campaz	40	Madre Comunitaria.	3173826616	F	Punta Barra	Sandra M. C
1192754884	Yudi Campaz A	30	Madre Comunitaria.	3167262437	F.	Punta barra	Yudi
66741804	Teodora Campaz.	64	Madre Comunitaria	3173826616	F	Punta Punta	Teodora
1117726630	Elsy Rentería	42	Madre Comunitaria	3209571849	F	Silva.	Elsy Rentería
1192754132	Maria Angelica R	23	Madre comunitaria	3135959458	F	Silva	Angelica R
38474447	Naila Maria Arroyo	43	Madre comunitaria.	3126138210	F	Silva.	Naila Arroyo
1117765160	Desy Rentería	37	Madre comunitaria	3102244096	F	El Pital	Desy Rentería
31611592	Marlin Rentería	42	Madre Comun	3173587242	F	Silva	Marlin R
1192753960	Yeimi Arboleda	29	Madre Comunitaria	3152409438	F	Barco orderos	Yeimi A.

SANEAMIENTO BÁSICO

Espacios limpios, vidas saludables.

¿Qué es el Saneamiento Básico?

Es el conjunto de prácticas para mantener un ambiente limpio y saludable.

Limpieza y Desinfección

- ✔ Barrer y desinfectar
- ✔ Lavar superficies.
- ✔ Usar productos adecuados.

Manejo de Residuos

- ✔ Separar la basura
- ✔ Organica, reciclable y no reciclable.
- ✔ Sacar la basura a diario.

Control de Plagas

- ✔ Evitar insectos y roedores.
- ✔ Fumigar periodicamente.

Agua Segura

- ✔ Consumir agua potable.
- ✔ Limpiar tanques.

Higiene Personal

- ✔ Lavado de manos.
- ✔ Uñas y ropa limpia.

Manipulación de Alimentos

- ✔ Lavar y cocinar bien.
- ✔ Refrigerar correctamente.

¿Por qué es importante?

- ✔ Previene enfermedades.
- ✔ Protege la salud
- ✔ Mejora la calidad de vida.

"Un lugar limpio no es el que más se limpia, sino el que menos se ensucia."

¡Cuida tu salud y la de tu familia! **¡Prácticalo todos los días!**

Escaneado con CamScanner


Ee
Ii
Oo
Uu



Escaneado con CamScanner

Instituto colombiano de Bienestar familiar
DIRECION REGIONAL VALLE DEL CAUCA
Centro Zonal Buenaventura (Valle del Cauca)

ACTA DE FORMACIÓN DE PADRES DE FAMILIAS AÑO 2026

NOMBRE DEL HOGAR	los negritos Unidos
HORA	FECHA: 19 Marzo 2026
Tema:	Plan de Saneamiento Basico
Objetivo	Garantizar condiciones higienico-sanitarias adecuadas para prevenir enfermedades y proteger la salud de los niños y niñas del hogar comunitario
Desarrolló de la reunión	Se inicia la charla con un Saludo Cordial y Presentación del tema, se explica que el Saneamiento Basico es fundamental para prevenir enfermedades y mantener un ambiente en condiciones Sanas y adecuadas.

Se abordaron los Siguientes aspectos ✓✓

- Manejo adecuado de los residuos
- Higiene del agua
- Limpieza y desinfección de areas.
- Control de plagas.
- Higiene personal.

Durante la actividad se permitio la partiapación de la madre comunitaria quien comparto experiencias y dudas de las cuales fueron resueltas, la madre se compromete a mantener la correcta separacion de los residuos, realizar limpieza y desinfección diaria del hogar, garantizar el consumo seguro del agua y promover habitos de higiene en el niño.

Compromiso	Responsable	fecha

Escaneado con CamScanner