



# Vigilancia de Factores de Riesgo en Albergues

Tarjetas para encargados de albergues



**Organización  
Panamericana  
de la Salud**



Cooperadora de la  
Organización Mundial de la Salud

# Orientaciones Generales para el Coordinador del albergue

- Verificar que exista un responsable por cada uno de los temas que se mencionan en las tarjetas.
- Realizar una programación para cada uno de los temas (agua y saneamiento, alimentación, salud, control de vectores, etc), teniendo en cuenta las actividades que deben ser realizadas diariamente para la vigilancia de factores de riesgo, registro de información, toma de decisiones e identificación de acciones para trabajar con factores protectores para la salud en los albergues.
- Supervisar las actividades de los encargados en cada uno de los temas.
- Garantizar el cumplimiento de las actividades programadas.

- Buscar soluciones prácticas a los problemas.
- Coordinar con las autoridades correspondientes para atender las necesidades identificadas en el albergue.
- Incluir a los damnificados en todas las actividades propias del albergue.
- Realizar reuniones de coordinación con una frecuencia diaria, donde participen todos los encargados de cada uno de los temas y una reunión con la comunidad para mantenerla informada de la situación encontrada y acciones inmediatas para mantener en buenas condiciones el lugar donde se encuentra el albergue.
- Contar con una lista de teléfonos de emergencia (Hospitales, policía, bomberos, etc.).

Salud

# Salud



Identificar las demandas de la población en cuanto a atención en salud.

Observar que el personal de salud se encuentre en los albergues para brindar la atención adecuada.

Observar cómo se desarrolla la atención de los servicios médicos.

Observar cómo se desarrolla la atención de los servicios maternos infantiles.

Observar si se realizan programas de promoción, prevención y educación en salud.

## Salud

- Confirmar si se realizan esquemas de vacunación.
- Verificar que en la zona existan botiquines de primeros auxilios que estén ubicados en sitios visibles y protegidos.
- Verificar que se cuente con una lista de teléfonos de emergencia (Hospitales).

# Salud mental



- Identificar aspectos de inconformidad (puede derivar en ansiedad y dificultades en el manejo de conflicto).
- Observar el comportamiento de las personas para determinar síntomas de ansiedad o estrés.
- Preste atención e identifique a las personas que no se integran y siempre están tristes sin hacer nada.
- Escuche la existencia de rumores (puede derivar en ansiedad).

## Salud Mental

- Observar desórdenes y peleas entre los albergados.
- Preste atención e identifique a familias que pelean mucho y si hay maltrato a sus hijos e hijas.
- Trate de identificar posibles personas que consumen alcohol en/o alrededor de los albergues.
- Identificar que no exista maltrato y abuso de niños y niñas.
- Identificar a las que son maltratadas por sus parejas.

# Salud sexual y reproductiva



- Observar y preguntar por mujeres embarazadas y sus condiciones, especialmente fecha probable de parto.

- Observar características de los espacios para la manutención de material anticonceptivo: inyectables, preservativos y anticoncepción de emergencia.

- Indicar a la /el responsable del albergue o local las señales de peligro en el embarazo.

- Verificar medidas para mantener disponibles pañales, toallas higiénicas.



- Verificar las condiciones para mantener disponible paquetes de parto.
- Verificar condiciones para mantener ropa adecuada para el recién nacido (gorritos, camisas, cobertores).
- Solicitar información referente a disponibilidad de atención en caso de hemorragia, contracciones uterinas, eventos de violencia sexual, intrafamiliar, maltrato infantil.
- Verificar si se han implementado acciones para la higiene, prevención de infecciones de transmisión sexual, higiene para recién nacidos, niños/as.

# Agua

Agua



- Verificar que la población está recibiendo agua potable, sea a través del camión cisterna, tanques de almacenamiento, agua embotellada entre otros.
- Verificar a diario si fueron tomadas muestras de agua para análisis de cloro residual en los tanques de almacenamiento.
- Verificar que cada semana se realice limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
- Converse con la población para observar si se está haciendo uso racional del agua.

- Verificar que las instalaciones sanitarias de los tanques de almacenamiento se encuentren en perfecto estado.
- Verificar que todos los tanques de almacenamiento estén debidamente tapados, con los alrededores limpios y ubicados en un lugar donde no les de el sol.
- En caso de que se esté realizando tratamiento del agua a nivel domiciliario, verificar que las personas han entendido el método utilizado para tratar el agua.

# Manejo de letrinas



● Verificar que no se estén arrojando desperdicios, trapos, basura en general por el hueco de la letrina.

● Revisar el estado de limpieza en el interior y exterior de las diferentes letrinas que se encuentren ubicadas en el albergue.

● Verificar que el sanitario (baño), inodoro o hueco de la letrina se encuentre debidamente tapado.

● Verificar si existe una cesta o canasta para disponer del papel higiénico utilizado.

- Verificar que los servicios sanitarios se estén utilizando sólo para defecar u orinar.
- Verificar que exista cerca de la letrina agua y jabón para lavarse las manos después de orinar y defecar.

## Ducha y lavandería



- Verificar el buen funcionamiento de duchas y sus accesorios (grifos, ducha).
- Verificar el buen funcionamiento de las lavanderías.

# D

## Disposición de residuos sólidos



- Identificar los lugares en donde se están almacenando los residuos sólidos (basura), domiciliarios y comunitarios y observe que se encuentren en buen mantenimiento, debidamente tapados y ubicados de tal manera que no tengan acceso los animales.

- Si se utilizan bolsas plásticas para depositar la basura, revise que se encuentren debidamente cerradas.

- Verificar que no existan botaderos (basurales) a campo abierto.

Disposición de  
Residuos Sólidos

- Verificar los horarios de recolección de residuos sólidos por parte de la autoridad responsable.
- Verificar que los recipientes sean limpiados y lavados diariamente e inmediatamente después de desocuparlos.
- Garantizar que los recipientes para almacenamiento de los residuos sólidos se ubiquen lejos de fuentes de abastecimiento de agua o tanques de almacenamiento de agua.

# Control de vectores



● Verificar que no existan residuos sólidos (basura), ni escombros o aguas estancadas alrededor de los albergues.

● Verificar que no exista agua almacenada en los bebederos de los animales (perros, gatos, pollos).

● Verificar que no existan materiales usados, latas, botellas, vasos, materiales plásticos, neumáticos alrededor y en los albergues.

● Observar si las familias cuentan con mosquiteros, y en lo posible que estén impregnados con Deltametrina.

Control de  
Vectores

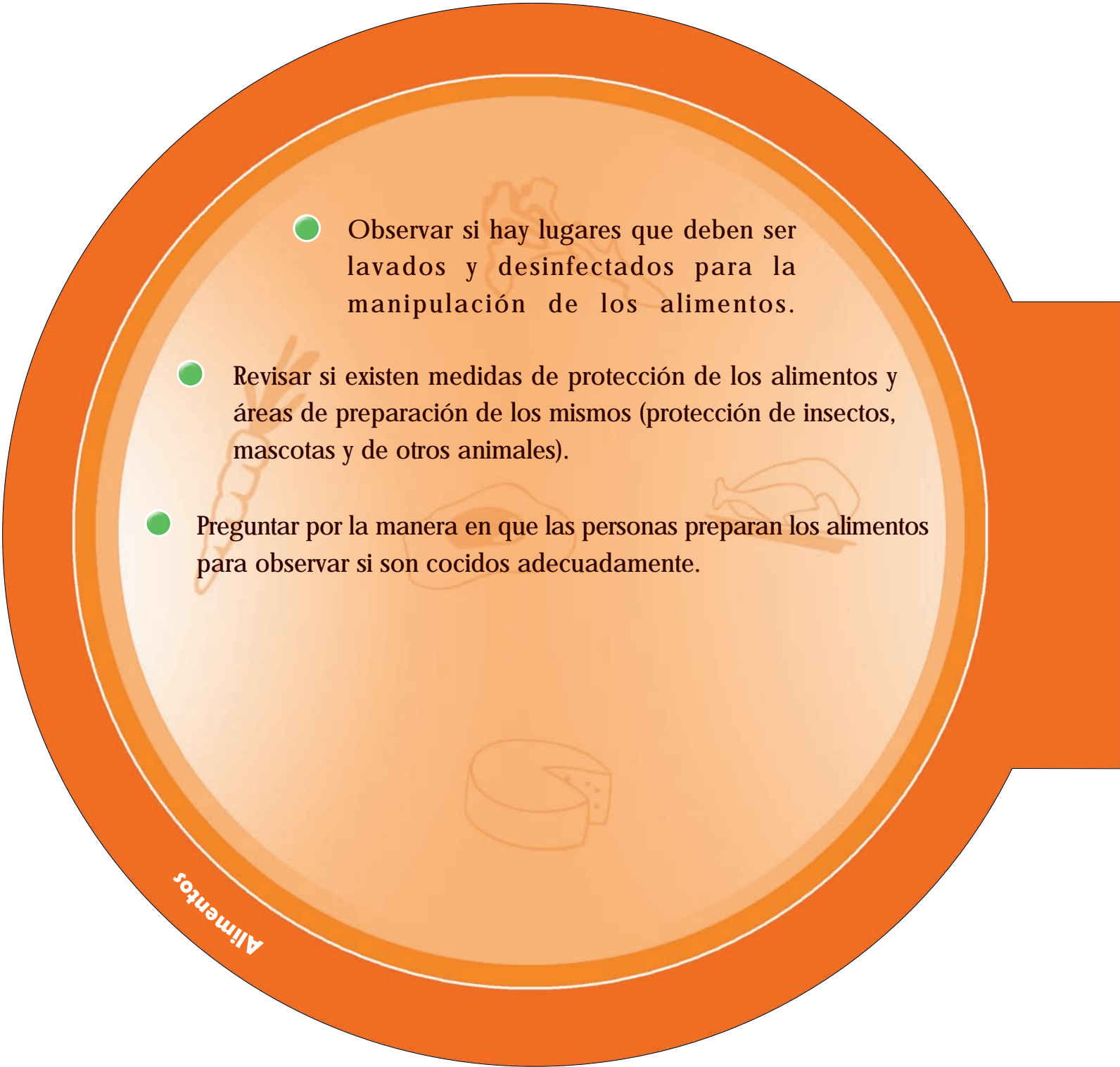


- Observar si se han drenado o despejado depósitos naturales de agua (zanjas, cunetas, agujeros, árboles, axial de hojas, canales de tejados, etc.).

# Alimentos



- Observar si hay separación de alimentos crudos y cocinados.
- Revisar si existen equipos y utensilios apropiados para manipular los alimentos.
- Observar si las personas se lavan las manos con agua y jabón antes de manipular los alimentos.
- Observar si hay buena conservación de los alimentos crudos y cocidos.
- Verificar que los alimentos estén almacenados en recipientes cerrados.

- 
- Observar si hay lugares que deben ser lavados y desinfectados para la manipulación de los alimentos.
  - Revisar si existen medidas de protección de los alimentos y áreas de preparación de los mismos (protección de insectos, mascotas y de otros animales).
  - Preguntar por la manera en que las personas preparan los alimentos para observar si son cocidos adecuadamente.

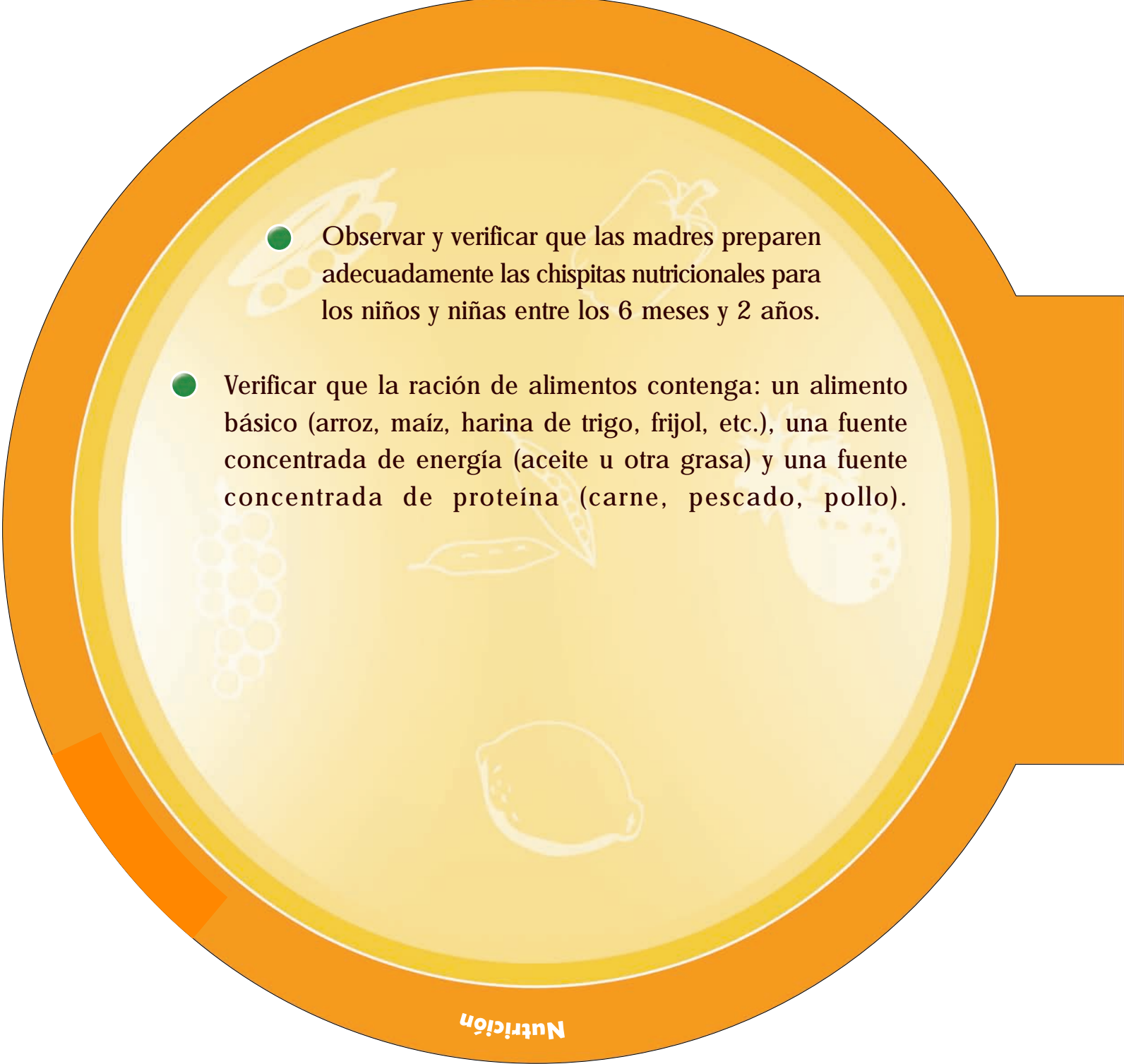
Alimentos

# Nutrición



● Verificar la composición de una ración alimentaria que proporcione aproximadamente 1700 kcalorías. Cereal (ej. arroz = 400g), grasa (ej. aceite = 15g), proteínas (ej. pescado, carne, etc. = 45g).

● Verificar la ración complementaria de los grupos vulnerables (niños menores de 5 años, mujeres embarazadas y lactando, personas desnutridas y discapacitados).

- 
- Observar y verificar que las madres preparen adecuadamente las chispitas nutricionales para los niños y niñas entre los 6 meses y 2 años.
  - Verificar que la ración de alimentos contenga: un alimento básico (arroz, maíz, harina de trigo, frijol, etc.), una fuente concentrada de energía (aceite u otra grasa) y una fuente concentrada de proteína (carne, pescado, pollo).

# Mantenimiento y limpieza



- Verificar que los artículos de riesgo, como detergentes y productos de limpieza, se encuentren en lugares seguros, lejos del alcance de niños y niñas.
- Verificar que cada familia mantenga aseado y limpio el espacio de habitación que le corresponde.
- Revisar que se organicen turnos para algunos de los servicios del área como cocina, lavaderos, baños, etc..

- Observar que el albergue en general se mantenga limpio.

Mantenimiento  
y Limpieza

# Convivencia con animales



- Observar si hay espacios adecuados para la delimitación de un área en el albergue para las mascotas.
- Observar si no hay animales enfermos dentro del área de campamento.
- Observar que haya una limpieza de los excrementos de las mascotas por parte de los dueños.
- Obtenga información del esquema de vacunación de los animales presentes en el albergue.



- Observar las áreas en donde se concentran los animales y si estas se encuentran limpias.