



## Informe Gestión Salud Ambiental 2009

El área de salud ambiental del grupo de salud pública realizó las siguientes acciones con base a las competencias de estricto cumplimiento:

### • ACCIONES DE PROMOCIÓN DE ENTORNOS SALUDABLES

**Meta:** Lograr que el municipio de Cali, avance en el proceso de ser municipio saludable

#### Objetivos:

- 1 Fortalecer la intersectorialidad a través del comité municipal de entornos saludables

El Comité Intersectorial de Entornos Saludables y Seguros, el cual se posicionó como uno de los principales espacios de concertación en el municipio, en el cual se articulan todos los actores que trabajan en el tema de la salud y el ambiente dentro de Santiago de Cali, es así como a la fecha este Comité lo integran:

- Departamento Administrativo de Planeación Municipal
- Secretaría de Educación Municipal
- Secretaría de Salud Pública Municipal
- Secretaría de Cultura y Turismo Municipal
- Secretaría de Tránsito y Transporte Municipal
- Secretaría de Gobierno, Convivencia y Seguridad Municipal
- Secretaría de Deporte y Recreación
- Secretaría de Desarrollo Territorial y Bienestar Social Municipal
- UMATA
- Dirección de Bienes Inmuebles
- DAGMA
- EMCALI E.I.C.E. – E.S.P.
- METROCALI
- CVC
- Empresas de Servicio Público de Aseo: Promoambiental del Valle, EMAS, Ciudad Limpia y AAA.
- Sociedad de Mejoras Públicas
- Cámara de Comercio de Cali
- Fundación Terpel
- Asociación de Centros Comerciales de Colombia (ACECOLOMBIA)
- Terminal Intermunicipal de Pasajeros Cali

Realizando 18 reuniones en total, de igual manera, se realizó un plan de trabajo de intervención operativa en un sector de ciudad priorizado previamente, correspondiente al tramo del Sistema de Transporte Masivo Integrado MIO comprendido entre la Cr 100 con Cl16 pasando por toda la Cl5a hasta la Cr15 y desde allí hasta la Cl70, llegando a la Cr1, el cual incluyó acciones operativas intersectoriales de inspección, control, vigilancia, y pedagógicas y



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

de promoción de la salud, incluidas las de la Carpa Itinerante de Entornos Saludables, estas acciones se realizaron entre el mes de junio y el mes de agosto del año 2009, logrando mejorar las condiciones de salud y ambiente en todo este sector, y logrando que la población caleña incluyera el tema del mio como algo propio.

La gran actividad intersectorial realizada fue la toma de la carrera 100 con calle 16 donde se estableció acciones y comportamientos saludables para establecer este sitio como espacio saludable.

**2. Lograr mejorar 21 zonas de comuna y de 3 corregimientos para avanzar en el logro de ser saludables**

Con base en este objetivo se escogieron por comuna un sector o dos sectores para recuperarlos y ubicarlos en etapa de desarrollo de ser saludables, es así como

Se definieron los siguiente espacios, las áreas de comuna mejoradas fueron: SECTORES DE: menga, aguacatal, Popular, alfonso lópez, Floralia, Petecuy, Manuela Belltrán, Laguna Pondaje, Antonio Nariño, EL Retiro, sector San Martín, sector Lili, sector la choclona, sector chiminangos, sector santa elena, sector san judas, sector la floresta, sector Los chorros, altos de la cruz, Montebello, Campo Alegre, Hormiguero, Villacarmelo, Loma de la Cruz etc., cada sector se trabajó durante 10 meses realizando acciones de educación, control y vigilancia, y prevención, con estas acciones se logró la recuperación de estos sectores y avanzar así en la consecución de entornos saludables, el día 4 de diciembre de 2009 se realizó evento masivo de experiencias exitosas en entornos saludables. Donde la comunidad y las diferentes entidades compartieron los avances.

Otros sitios priorizados en el trabajo de consecución de entornos saludables son: centros recreativos, centros comerciales, universidades terminal de transportes donde se ha avanzado en el mejoramiento lacativo, de manejo de riesgos sanitarios y educación para incidir en el comportamiento de las personas con el medio ambiente.

Actualmente se tiene 15 centros recreativos cumpliendo, y 6 centros comerciales trabajando en aspectos relacionados con el mejoramiento de condiciones y el avance en ser saludables, al igual que 8 universidades.

Al igual que las actividades de las zonas por comunas, las actividades en centros comerciales, y universidades fueron también divulgadas en el evento realizado el 4 de diciembre de 2009.



**ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI**  
SECRETARIA DE SALUD



**zona norte comuna 2**



**Sector Manuela Beltrán.**



**Hormiguero**



**Mobilización en sector universidades**



## **Prevención de la enfermedad**

En prevención de enfermedad se trabaja principalmente en prevención de zoonosis y en prevención de dengue

## **Prevención dengue**

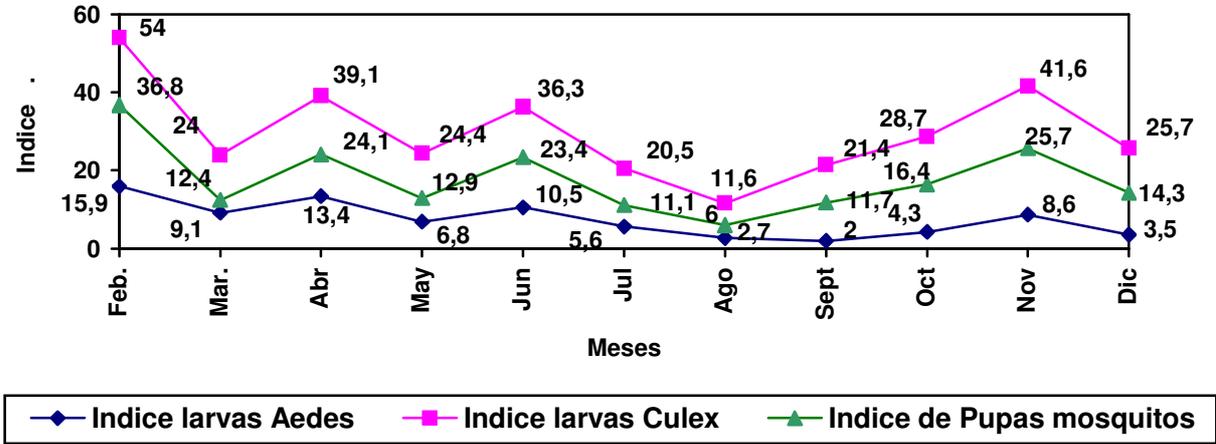
La principal actividad realizada es el control de larvas del zancudo en sumideros (principal criadero de la ciudad en la parte plana), se intervinieron 47.000 sumideros en 20 comunas de la ciudad de Cali, se aplicó Vectobac® y Abate® La estrategia del control para este criadero ha sido la aplicación del larvicida en dos ciclos al mes en las 22 comunas de la ciudad (comunas 1 y 20, presentan muy pocos sumideros están ubicadas en zona de ladera). En el mes de enero, el índice de recipientes (sumideros) no fue levantado, debido a que solo se contó con personal para efectuar tratamientos, en total se trataron 37392 sumideros.

En los meses de febrero y marzo el índice de recipientes (sumideros) no fue levantado en su totalidad, debido a que solo se contó con personal para efectuar tratamientos, en total se trataron 83.470 sumideros. Se efectuó levantamiento de índice larvario en sumideros de las comunas 3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,21 y 22

El promedio del índice de recipientes (sumideros) de febrero a diciembre fue de 6.4%, el índice se encuentra por encima del valor límite del 5% lo cual se considera como de riesgo para la transmisión del Dengue, sin embargo el índice promedio de los últimos 6 meses es de 4.4%, lo cual se considera de bajo riesgo, el índice de pupas de zancudos se encuentra en un 15%, gráfica 1

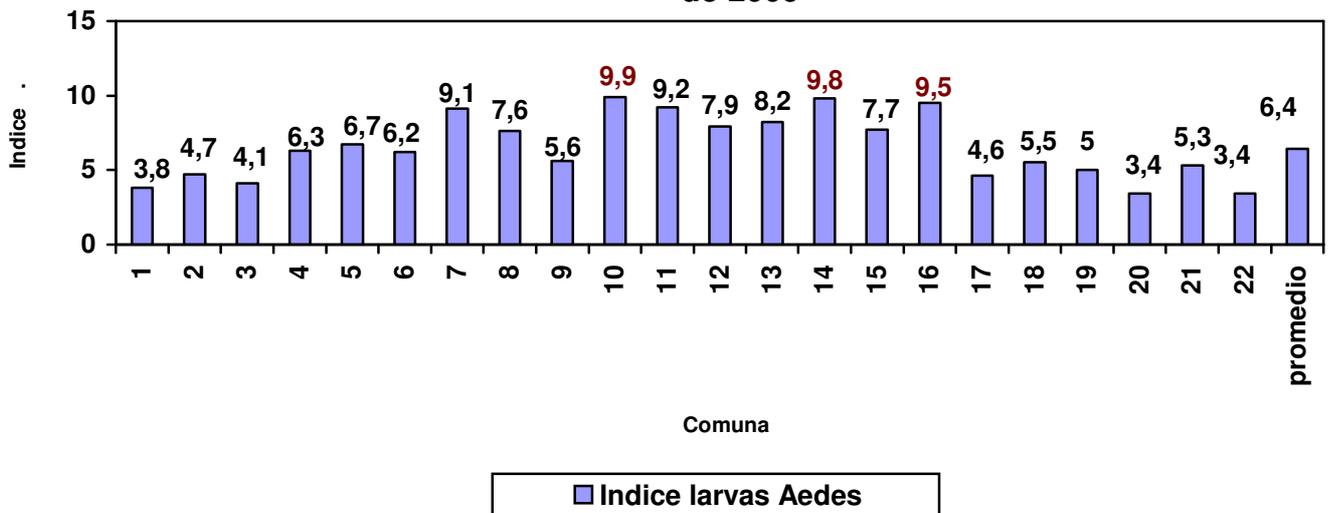


Promedio de indice de recipientes (sumideros) de Cali,  
año 2009



La figura 2 muestra los índices promedio por comuna de *Ae. aegypti*. Las comunas 10, 14 y 16 presentan los mayores índices

Figura 2. promedio de indice de recipientes (sumideros) de larvas de *Ae. aegypti* en Cali por comuna febrero- diciembre de 2009



Además del control en sumideros se continuo el control del mosquito en concentraciones humanas, se efectuaron haciendo énfasis en:



1. Destrucción de criaderos
2. Control de criaderos que no se pueden destruir
3. Destrucción de criaderos alrededor de los casos de Dengue.
4. Educación personalizada sobre prevención del Dengue.

En total se visitaron 4938 concentraciones humanas en Cali, pero se permitió el ingreso a 4737, el índice promedio de predio fue de 27.5%, se inspeccionaron un total de 39609 depósitos, para un índice de depósito de 7.5 %, un índice de Breteau de 62.8 y un Breteau de pupas de 23.6 (Tabla 1).

**Tabla No. 1. Índices obtenidos en visitas Concentraciones Humanas  
enero- diciembre de 2009**

Sujeto	Pred	positiv	Indice	Dep	Positiv	Indice	Indice	Bretea	Total
	Inspe c		predio			deposito	Bretea	Pupas	
Colegios pance	64	27	42,2	766	60	7,8	93,8	32,8	64
C. Docentes	111	22	19,8	1042	51	4,9	45,9	4,9	116
C. Docentes	56	12	21,4	555	23	4,1	41,1	10,7	58
C. Docentes	389	73	18,8	2690	129	4,8	33,2	16,8	423
E. Saludable	231	36	15,6	1524	94	6,2	40,7	10,3	233
Universidades	46	23	50,0	959	117	12,2	254,3	74,4	47
Universidades	47	23	48,9	1127	102	9,1	217,0	87,4	47
Universidades	42	12	28,6	711	51	7,2	121,4	38,4	42
C. comerciales	26	7	26,9	617	13	2,1	50,0	34,6	27
C Comerciales	42	16	38,1	882	34	3,9	81,0	44,7	46
U Residenciales	886	326	36,8	7003	680	9,7	76,7	44,9	904
U. Residenciales	892	281	31,5	7181	588	8,2	65,9	32,9	899
Cementerios	8	5	62,5	228	18	7,9	225,0	137	8
Cementerios	8	5	62,5	227	18	7,9	225,0	87,5	8
Cementerios	8	5	62,5	220	23	10,5	287,5	100	8
E. Transporte	47	22	46,8	814	111	13,6	236,2	37,9	50
E Transporte	24	12	50,0	414	19	4,6	79,2	33,3	27
C. Recreativos	67	18	26,9	723	30	4,1	44,8	13,9	68
C. Recreación	26	1	3,8	137	1	0,7	3,8	0	27
Otras	6	3	50,0	50	4	8,0	66,7	34,6	6
Batallon	1	1	100,0	42	6	14,3	xxxx	----	1
I. Salud	173	36	20,8	1461	69	4,7	39,9	19,5	181
I salud	80	24	30,0	842	52	6,2	65,0	38,1	83
Edificios	204	48	23,5	1138	96	8,4	47,1	27,1	245
Edificios	9	2	22,2	89	4	4,5	44,4	11,1	9
C. Recreativos	171	64	37,4	2138	216	10,1	126,3	46,5	185
C. Recreacion	94	28	29,8	851	62	7,3	66,0	24	95
Viveros	33	13	39,4	263	31	11,8	93,9	53,5	35
Viveros	26	11	42,3	217	16	7,4	61,5	15,4	26
Viveros	8	3	37,5	39	5	12,8	62,5	50	8
Progra cumple Cali	23	7	30,4	407	23	5,7	100,0	65,2	23



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

Iglesias	38	8	21,1	244	28	11,5	73,7	40	51
I Religiosas	32	10	31,3	176	14	8,0	43,8	29,3	41
C. comerciales	16	5	31,3	423	7	1,7	43,8	33,6	16
C. Comerciales	31	10	32,3	622	17	2,7	54,8	16,1	32
Parqueaderos	70	11	15,7	260	13	5,0	18,6	10,4	71
Parqueaderos	57	10	17,5	256	13	5,1	22,8	5,3	58
Parqueaderos	65	8	12,3	217	11	5,1	16,9	5,7	66
Parqueaderos	43	9	20,9	173	18	10,4	41,9	0	44
C. Comunales	19	3	15,8	67	4	6,0	21,1	16,7	21
Casetas									
Comunales	7	2	28,6	22	2	9,1	28,6	0	10
Museos	4	0	0,0	35	0	0,0	0,0	0	4
H Comunitarios	116	12	10,3	361	14	3,9	12,1	9,7	121
H. Bienestar	7	0	0,0	23	0	0,0	0,0	0	7
E. Bombeo	3	1	33,3	16	5	31,3	xxxx	xxxx	3
Ptar	1	1	100,0	57	10	17,5	xxxx	xxxx	1
Vulcanizadoras	105	14	13,3	173	14	8,1	13,3	8,1	107
Vulcanizadoras	160	14	8,8	408	14	3,4	8,8	4,7	163
E. Policia	4	2	50,0	26	3	11,5	75,0	0	4
E. de Policia	1	0	0,0	6	0	0,0	0,0	0	1
Hoteles	73	10	13,7	213	10	4,7	13,7	12,3	78
Hoteles	12	1	8,3	57	3	5,3	25,0	12,5	14
Salones de eventos	8	0	0,0	16	0	0,0	0,0	0	8
E Depor y recreat*	15	4	26,7	379	30	7,9	200,0	73,3	16
E. del MIO	2	0	0,0	22	0	0,0	0,0	0	2
<b>Total</b>	<b>4737</b>	<b>1301</b>	<b>27,5</b>	<b>39609</b>	<b>2976</b>	<b>7,5</b>	<b>62,8</b>	<b>23,6</b>	<b>4938</b>

	<i>Inspección</i>	<i>predio</i>			<i>deposito</i>	<i>Bretea</i>	<i>Pupas</i>	<i>predio</i>	
A Lopez	213	16	7,5	1195	21	1,8	9,9	0	263
A Lopez II	45	6	13,3	301	9	3,0	20,0	2,2	54
A Lopez III	54	5	9,3	366	12	3,3	22,2	5,6	68
A Nariño	714	81	11,3	4661	117	2,5	16,4	6,5	837
A Normandia	103	33	32,0	1004	89	8,9	86,4	38,8	145
A Normandia	358	102	28,5	2469	182	7,4	50,8	32,1	450
Acacias	160	17	10,6	726	17	2,3	10,6	1,3	209
Aguablanca	339	42	12,4	2260	61	2,7	18,0	7,1	397
Aranjuez	127	14	11,0	899	13	1,4	10,2	9,6	155
B Alamos	44	2	4,5	234	3	1,3	6,8	15,5	81
B Madrid	46	6	13,0	296	8	2,7	17,4	2,2	46
B. Limonar	47	5	10,6	303	5	1,7	10,6	4,3	56
Bataclan	202	48	23,8	1219	84	6,9	41,6	25,2	266
Berlin	53	7	13,2	361	10	2,8	18,9	1,9	57
Boyaca	42	7	16,7	187	14	7,5	33,3	79,4	58
Bolivariano	124	19	15,3	818	21	2,6	16,9	2,4	135
C comfandi	18	2	11,1	43	2	4,7	11,1	0	38
C Cordoba	159	15	9,4	427	18	4,2	11,3	1,3	274
Calima	46	7	15,2	304	16	5,3	34,8	2,2	46
Calimio	101	3	3,0	564	3	0,5	3,0	0	106
Calipso	18	2	11,1	50	3	6,0	16,7	11,1	43
Caney	4	4	100,0	25	6	24,0	150,0	50	4
Chapinero	76	6	7,9	509	16	3,1	21,1	5,3	76
Colon	55	6	10,9	238	8	3,4	14,5	21,7	87
Comfenalco	122	10	8,2	736	10	1,4	8,2	0,6	110
Compartir	53	5	9,4	138	5	3,6	9,4	1,9	94
Decepaz	79	9	11,4	402	10	2,5	12,7	0	90
Departamental	41	3	7,3	283	3	1,1	7,3	24	52
Diamante	99	6	6,1	438	8	1,8	8,1	10,7	132
E Santos	65	6	9,2	184	6	3,3	9,2	14,2	85
E. Garcia	103	13	12,6	679	17	2,5	16,5	3,9	106
El Rodeo	61	8	13,1	400	10	2,5	16,4	4,9	69
El Trebol	92	11	12,0	645	17	2,6	18,5	1,1	111
Fatima	45	5	11,1	296	6	2,0	13,3	6,7	45
Fenalco K	45	6	13,3	167	11	6,6	24,4	8,9	80
Floralia	565	34	6,0	3275	42	1,3	7,4	1,3	772
Fonaviemcali	46	3	6,5	294	6	2,0	13	2,2	53
Fortaleza	224	24	10,7	900	32	3,6	14,3	7,8	310
Gaitan	43	2	4,7	266	2	0,8	4,7	0	46
Guabal	62	8	12,9	217	13	6,0	21,0	23,8	93
Guayaquil	110	7	6,4	680	15	2,2	13,6	8,8	134
Industrial	40	8	20,0	310	14	4,5	35,0	10	40
J E Gaitan	43	5	11,6	248	5	2,0	11,6	27	46
Jardin	164	29	17,7	862	47	5,5	28,7	19,5	207
Jarillon Floralia	854	57	6,7	6243	111	1,8	13,0	3,5	948
Jorge Isaac	28	1	3,6	173	3	1,7	10,7	0	33
Junin	218	34	15,6	1420	60	4,2	27,5	6	278
L Gomez	41	6	14,6	246	5	2,0	12,2	4,8	46
La Isla	91	8	8,8	583	11	1,9	12,1	2,2	92
La Selva	38	4	10,5	120	8	6,7	21,1	2,6	56
Lares									
Comfenalco	46	4	8,7	289	4	1,4	8,7	0	46
Las Americas	46	3	6,5	323	4	1,2	8,7	2,2	64
Las Ceibas	40	2	5,0	209	2	1,0	5,0	12,5	46
Las Delicias	77	10	13,0	373	11	2,9	14,3	0	109
Leon XIII	82	5	6,1	368	6	1,6	7,3	0	101
Libertadores	97	11	11,3	511	14	2,7	14,4	2,6	159
Los lagos	59	8	13,6	356	10	2,8	16,9	5,1	80



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

Los Lideres	64	9	14,0	372	2	0,5	3,1	0	87
M Beltran	97	16	16,5	641	18	2,8	18,6	3,1	106
M Ramos	612	82	13,4	3424	86	2,5	14,1	4,9	700
Marroquin I	42	1	2,4	285	4	1,4	9,5	2,4	49
Marroquin II	50	5	10,0	181	6	3,3	12,0	6	84
Miraflores	25	2	8,0	116	3	2,6	12,0	8	42
Morichal	138	17	12,3	561	19	3,4	13,8	3	213
Multifamiliar Asia	43	7	16,3	266	8	3,0	18,6	0	77
N Floresta	265	22	8,3	1507	26	1,7	9,8	2,2	295
Omar torrijos	88	19	21,6	670	23	3,4	26,1	9	102
Orquideas	46	6	13,0	292	8	2,7	17,4	4,3	46
P Crespo	106	6	5,7	652	5	0,8	4,7	5,6	136
P. Oriente	46	4	8,7	286	8	2,8	17,4	0	46
Panamerican	34	2	5,9	124	2	1,6	5,9	17,3	48
Pasoancho	47	5	10,6	140	10	7,1	21,3	2,1	66
Petecuy	87	7	8,0	543	9	1,7	10,3	3,5	92
Petecuy I y II	100	14	14,0	270	17	6,3	17,0	9,1	134
Petecuy III	157	16	10,2	604	21	3,5	13,4	4,9	191
Pizamos I	46	10	21,7	308	16	5,2	34,8	6,5	46
Popular	85	7	8,2	542	9	1,7	10,6	12,5	92
Primavera	46	6	13,0	276	8	2,9	17,4	2,2	46
Puerta Sol	45	5	11,1	292	5	1,7	11,1	0	45
R Israel	469	47	10,0	2192	56	2,6	11,9	4,1	633
Ricardo Balcazar	89	10	11,2	655	10	1,5	11,2	2,2	117
Rodeo	1131	157	13,9	3840	216	5,6	19,1	2,7	1316
San Benito	80	11	13,8	248	12	4,8	15,0	18,8	113
San Carlos	119	12	10,1	477	13	2,7	10,9	9,2	163
San Luis	221	29	13,1	905	32	3,5	14,5	2,4	239
San Luis II	42	2	4,8	258	4	1,6	9,5	22,7	46
Siete Agosto	180	24	13,3	538	27	5,0	15,0	3,3	252
Sta Helena	38	9	23,7	152	10	6,6	26,3	69,3	58
Talanga	26	4	15,4	82	5	6,1	19,2	74	52
Talanga III	89	5	5,6	522	3	0,6	3,4	0	117
Troncal	114	16	14,0	486	23	4,7	20,2	5,3	149
U Vivienda	90	9	10,0	586	11	1,9	12,2	17,3	96
U.R Alcala	36	3	8,3	225	3	1,3	8,3	0	92
UR Almendros	36	2	5,6	133	2	1,5	5,6	5,6	74
UR Anturios	12	0	0,0	31	0	0,0	0,0	0	17
UR Barranquilla	51	7	13,7	154	7	4,5	13,7	0	78
Ur P Oriente	44	4	9,1	215	1	0,5	2,3	0	68
Uribe Uribe	35	6	17,1	130	8	6,2	22,9	11,4	61
V de Veracruz	46	5	10,9	134	7	5,2	15,2	2,2	96
V del lago	110	13	11,8	496	12	2,4	10,9	1,7	129
Vallado	64	9	14,1	293	6	2,0	9,4	0	77
Valle grande	188	9	4,8	615	13	2,1	6,9	2,5	288
Villacolombia	38	5	13,2	125	11	8,8	28,9	76,2	76
Villanueva	89	11	12,4	253	13	5,1	14,6	16,4	114
Total	12673	1487	11,7	68190	2084	3,1	16,4	8,3	15948



**Visita a viviendas:**

Basados en los sectores con elevado número de casos de dengue hemorrágico o en sitios considerados de alto riesgo por mal suministro de agua, se efectuaron visitas a viviendas en búsqueda de criaderos de zancudos en la zona urbana, se visitaron 12673 predios en varios barrios de la ciudad (tabla 2), en la zona rural se visitaron 15 localidades, los índices obtenidos se muestran en la tabla 3

**Tabla No. 2. Índices obtenidos en visitas a barrios de riesgo o con reporte de casos de Dengue, enero-diciembre de 2009**

\* Reporte de casos de dengue

**Tabla No. 3. Índices obtenidos en visitas a viviendas zona rural enero-diciembre de 2009**

<i>Sujeto</i>	<i>Pred Inspec</i>	<i>positiv</i>	<i>Indice predio</i>	<i>Dep</i>	<i>Positiv</i>	<i>Indice deposito</i>	<i>Indice Bretea</i>	<i>Bretea Pupas</i>	<i>Total predio</i>
Navarro	259	30	11,6	1876	41	2,2	15,8	6.5	278
Navarro	249	32	12,9	1923	41	2,1	16,5	4.8	279
Estero	82	7	8,5	591	7	1,2	8,5	3.6	85
Estero	66	11	16,7	481	16	3,3	24,2	6.0	75
Morgan	35	8	22,9	264	9	3,4	25,7	8.5	37
Morgan	38	8	21,1	277	13	4,7	34,2	21.0	41
La Pailita	42	6	14,3	308	8	2,6	19,0	2.4	42
La Pailita	27	4	14,8	217	5	2,3	18,5	7.4	36
Hormiguero	607	68	11,2	3144	80	2,5	13,2	3.1	593
Hormiguero	441	56	12,7	2612	76	2,9	17,2	7.0	505
Cascajal	263	25	9,5	1424	34	2,4	12,9	3	297
Cascajal	231	14	6,1	1500	19	1,3	8,2	2.6	269
Flamenco	64	4	6,3	322	5	1,6	7,8	0	86
Flamenco	85	4	4,7	411	5	1,2	5,9	0	89
Caucaseco	71	15	21,1	601	20	3,3	28,2	8.4	78
Buitrera	346	28	8,1	2003	11	0,5	3,2	2.0	384
La viga	63	3	4,8	460	12	2,6	19,0	0	65
Buitrera	680	70	10,3	4156	72	1,7	10,6	2.9	764
Pilas cabuyal	150	6	4,0	972	6	0,6	4,0	0.6	168
Campoalegre	672	58	8,6	4049	63	1,6	9,4	9.4	2.8
Montebello	1100	155	14,1	9546	353	3,7	32,1	9.1	1328
Montebello	1252	142	11,3	10881	164	1,5	13,1	3.3	1425
Pizamos	54	2	3,7	358	3	0,8	5,6	1.8	68
Caucaseco	68	5	7,4	394	16	4,1	23,5	8.8	---
Oasis	90	8	8,9	552	8	1,4	8,9	2.2	110
San Francisco	81	0	0,0	390	0	0,0	0,0	0	94



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

Voragine	91	1	1,1	484	1	0,2	1,1	0	106
Pance	148	4	2,7	758	6	0,8	4,1	0	176
Buitrera	99	3	3,0	538	3	0,6	3,0	0	118
Buitrera	917	65	7,1	5588	72	1,3	7,9	1,6	1063
Sirena	38	3	7,9	200	3	1,5	7,9	0	46
Los Mangos	99	10	10,1	562	10	1,8	10,1	1	118
A Mangos	564	41	7,3	3196	45	1,4	8,0	2,3	650
Sirena	693	66	9,5	3880	75	1,9	10,8	3	799
Los Mangos	72	10	13,9	438	11	2,5	15,3	2,8	91
Atenas	85	7	8,2	446	7	1,6	8,2	1,2	96
P. Cabuyal	103	1	1,0	629	1	0,2	1,0	0	111
C. Alegre	743	68	9,2	4446	82	1,8	11,0	2	865
Montebello	673	121	18,0	4357	154	3,5	22,9	7,4	804
Cascajal	229	17	7,4	1234	21	1,7	9,2	3,9	261
Flamenco	71	7	9,9	431	8	1,9	11,3	0	85
Caucaseco	71	6	8,5	448	7	1,6	9,9	2,8	79

### Otras actividades

Se efectuaron los controles de foco mediante fumigación en los casos de dengue clásico y hemorrágico reportados oportunamente por las instituciones de salud de la ciudad, 4 personas atienden derechos de petición, tutelas y demás solicitudes enviadas a la secretaria de salud, se efectuaron fumigaciones con equipo pesado en las comunas 4,5,6,7,8,9,10,11,12, 13,14,15,16,17,18,19 y 21 en 53.707 predios y 2763 manzanas. Se intervinieron 7268 predios correspondientes a solicitudes y casos de Dengue y escuelas saludables con equipo portátil motomochila, en dos oportunidades durante el año.

Se efectuó capacitación en colegios de la comuna 6,7, 8, 11, 12,13 se efectuaron charlas a 694 grupos con 23105 alumnos

En el mes de marzo, se realizó una charla de capacitación a administradores de funerarias sobre prevención del dengue en total asistieron 30 personas, se realizó una charla de capacitación a grupos de la tercera edad de las comunas 2,6,7,8,13,16 y 20, sobre prevención del dengue en total asistieron 186 personas.

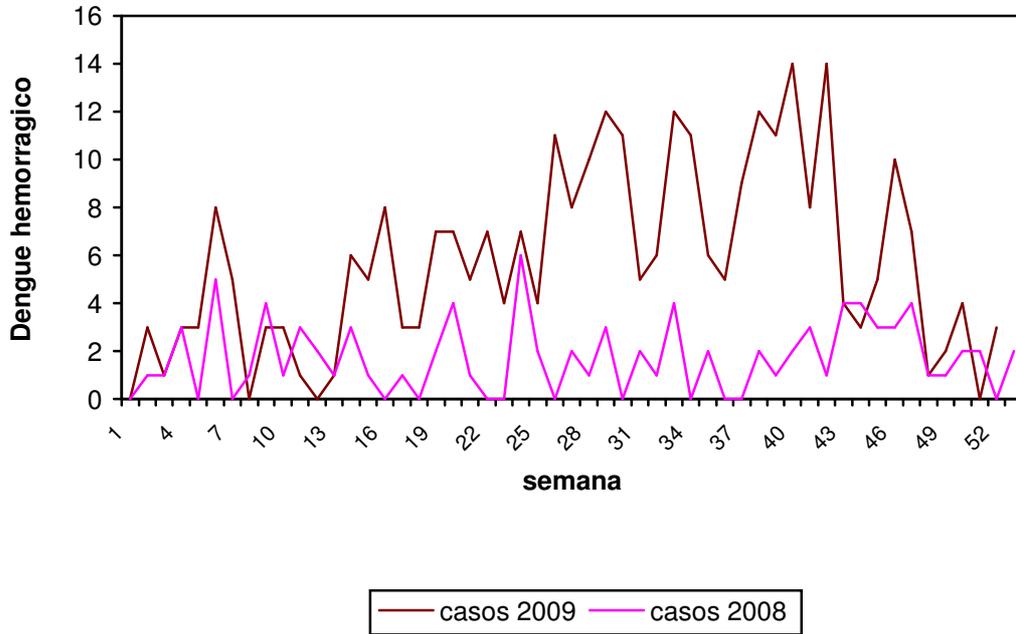
Se controlaron quincenalmente 209 sumideros de la Universidad del Valle sede Meléndez y 56 de la sede San Fernando.

En la vigilancia de Anopheles se inspeccionaron 814 criaderos en las localidades de cascajal hormiguero, Montebello, Cantera Zaratoga, la Vorágine, pilas del cabuyal, el mango y pance, se encontraron larvas de



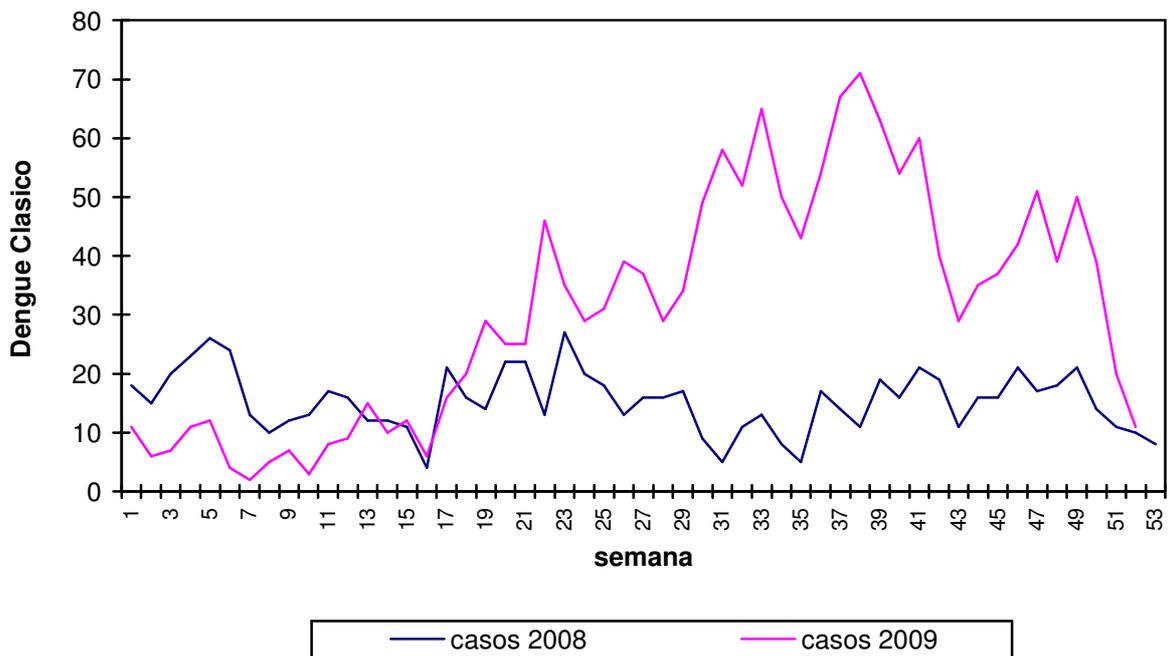
ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

### Casos de Dengue por semana epidemiologica, Cali año 2008-2009



*Anopheles Pseudopunctipennis*. en Montebello , la Cantera Zaragoza, Cascajal y Hormiguero y en las localidades de Vorágine y Pance, *Anopheles argyritarsis*

### Casos de Dengue por semana epidemiologica, Cali año 2008-2009





Entre enero y diciembre se reportaron 1906 casos de dengue confirmados, 1604 clásicos y 302 hemorrágicos.

## **Prevención Zoonosis**

**Meta** mantener silencio epidemiológico

Objetivo 1: Vacunar 153 365 caninos y 15689 felinos.

A diciembre se logró vacunar en el municipio de Cali, 117780 caninos y 22345 felinos logrando cumplimiento del 80% de la meta en caninos y en felinos más del 100%, esta actividad de vacunación se realiza en todas las comunas y corregimientos durante 10 meses.

### Objetivo 2

Control poblacional e animales domésticos

Para cumplir con este objetivo, se programó esterilizar 600 animales de los cuales se hizo 653 desde el mes de octubre cuando se pudo contratar el recurso

Se hizo recogida de animales callejeros, y se hicieron más de 700 eutanasias a población animal que lo requería.

### Objetivo 3

Educar a la población en tenencia responsable de animales, en el municipio de Cali, se logró capacitar a más de 4500 personas en 12 jornadas realizadas en parques y zonas de gran circulación de animales con el objeto de prevenir mordeduras y ataques a personas, se vigiló las mordeduras en el municipio logrando vigilar aproximadamente 1800 quejas.

### Objetivo 3

Vacunar 1500 caballos contra encefalitis equina

Se logró vacunar 1600 animales, así como inspeccionar alrededor de 200 caballerizas ubicadas en comunas de aguablanca y en área rural para garantizar su estado de salud de estos animales, se hizo acompañamiento a la cabalgata en el mes de diciembre logrando revisar 3600 caballos que participaron en ella.

### Objetivo 4

Control de roedores en canales de aguas lentas y en plazas de mercado, viviendas a riesgo y establecimientos educativos.

Se realiza control en canales de la comuna 16, 14, 13 y 6 donde los aspectos de construcción y mantenimiento permiten la labor, en estos canales se ha logrado reducir la infestación de roedores a 1 madriguera por km de canal, se logró cubrir 100 viviendas a riesgo para reducir problemas de infestación de



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

roedores, y al rededor de 53 escuelas e instituciones educativas involucrarlas en programa de control de roedore.

### **Control y vigilancia de riesgos del ambiente**

#### **Control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano**

**Meta:** Agua consumo humano en area urbana sin riesgo

Agua consumo humano en area rural mediano riesgo

En el municipio de Santiago de Cali, se realiza control de la calidad del agua, diariamente en diferentes comunas y corregimientos a continuación se muestran los resultados del trabajo realizado en el año

- **Calidad del agua abastecida por EMCALI E.I.C.E. – E.S.P.**

Para verificar la calidad del agua abastecida por EMCALI E.I.C.E. – E.S.P., la Secretaria de Salud Pública Municipal de Cali, no solo tomo las muestras como parte de las labores de vigilancia establecidas en el Decreto 1575 de 2007, sino que también realizo las visitas de Inspección sanitaria correspondientes a las cinco plantas administradas por el prestador (Plantas Rio Cali, Puerto Mallarino, La Reforma, La Ribera y Rio Cauca), con el fin de verificar las condiciones a las cuales hace referencia la Resolución 0811 de 2008 expedida por el Ministerio y expedir los correspondientes conceptos y certificaciones sanitarias.

En las visitas a las diferentes plantas, se implementaron los formatos establecidos por el Ministerio de la Protección social, mediante los cuales se evidencio el cumplimiento de los procesos de potabilización del agua por parte de EMCALI E.I.C.E. – E.S.P., en cada una de las plantas, para cada fuente de abasto e igualmente la capacitación del personal y la certificación de competencias del mismo; el cumplimiento de los protocolos en el manejo de formatos y datos, las condiciones estructurales de las edificaciones, entre otras. Igualmente y con base en lo anterior se calcularon los Índices de riesgo por abastecimiento de agua de la persona prestadora (IRABApp) y el Índice de Riesgo Municipal por abastecimiento de agua para consumo humano (IRABAm), cuyos valores se encuentran en 2,8% y 5,7%, respectivamente. Estos valores no representan riesgo a la salud, tanto la persona prestadora en el Área Urbana, como el Municipio, cumplen con las disposiciones legales vigentes en materia de agua para consumo humano y pueden continuar con la prestación del servicio en toda el Área de Jurisdicción; esto como lo establece la Resolución 2115 de 2007 en el Artículo 15.

De las muestras tomadas para vigilar la calidad del agua abastecida por EMCALI, se rechazaron diez y nueve (19), once (11) de las cuales fueron analizadas y rechazadas por el laboratorio y el personal de ASA encargado de la calificación de las muestras, debido a la incoherencia en el resultado de los parámetros analizados; las ocho restantes, no se analizaron debido a que fueron rechazadas por el incumplimiento por parte del personal de monitoreo en el seguimiento del protocolo de entrega de las muestras al laboratorio. Por lo tanto para el periodo abril – diciembre de 2009, se validan quinientos tres (503) muestras para el análisis de la calidad del agua suministrada por las diferentes plantas de EMCALI E.I.C.E. – E.S.P., en las diferentes comunas del Municipio.



En la Tabla No. 1 – Muestras tomadas por comuna, se observa la cantidad de muestras tomadas durante el periodo abril – diciembre de 2009 en cada una de las comunas del área urbana del Municipio de Santiago de Cali y el correspondiente Índice de Riesgo de Calidad de Agua (IRCA). Las muestras fueron tomadas en los 22 puntos de monitoreo concertados con el prestador durante el año 2008 y vigentes en el 2009 y en otros puntos abastecidos directamente de la red de EMCALI E.I.C.E. – E.S.P., en todas las comunas urbanas del Municipio.

Teniendo en cuenta los valores de la Tabla No.1, todas las comunas urbanas de Cali, cuentan con agua apta para consumo humano, ya que todos los valores del Índice de Riesgo de Calidad de Agua (IRCA) se encuentra dentro del rango de 0 a 5%, evidenciando que no hay riesgo para el consumo y que el prestador suministra agua de buena calidad fisicoquímica y bacteriológica.

**Tabla No. 1 – Muestras tomadas por comuna año 2009**

UES	COMUNA	No. MUESTRAS TOMADAS	IRCA	NIVEL DE RIESGO
CENTRO	8	34	0,25%	SIN RIESGO
	9	31	0,19%	SIN RIESGO
	10	20	0,26%	SIN RIESGO
	11	42	0,08%	SIN RIESGO
	12	26	0,00%	SIN RIESGO
LADERA	1	20	0,26%	SIN RIESGO
	3	19	0,18%	SIN RIESGO
	17	21	0,00%	SIN RIESGO
	18	21	0,00%	SIN RIESGO
	19	24	0,15%	SIN RIESGO
	20	11	0,32%	SIN RIESGO
NORTE	22	19	0,00%	SIN RIESGO
	2	21	0,41%	SIN RIESGO
	4	20	0,09%	SIN RIESGO
	5	13	0,13%	SIN RIESGO
	6	38	0,18%	SIN RIESGO
	7	31	0,00%	SIN RIESGO
ORIENTE	13	30	0,12%	SIN RIESGO
	14	13	0,40%	SIN RIESGO
	15	12	0,00%	SIN RIESGO
	16	24	0,15%	SIN RIESGO
	21	13	0,40%	SIN RIESGO
<b>TOTALES</b>		<b>503</b>	<b>0,15%</b>	<b>SIN RIESGO</b>

La mínima variación de los valores del IRCA, se debe a que parte de las muestras presentaron cambios en el comportamiento de algunos parámetros que no inciden sobre la salud de la población principalmente de pH y turbiedad, a causa de condiciones operativas en las plantas de tratamiento, las cuales fueron verificadas por la Secretaría de Salud en el momento en que se detectaron. En la planta Rio Cali, que abastece la Red Alta de la ciudad (todos o algunos sectores de las comunas 1, 2, 3, 19, 20), estas variaciones se dieron también por cambios de la calidad del agua de la fuente debido a empalizadas y derrumbes a causa del invierno en diferentes sectores del Área Rural, generado turbiedades por encima de 16.000 unidades en el agua cruda del Río Cali, valores que superan los niveles de tratabilidad de la planta. Por lo anterior, los valores de IRCA en estas comunas se encuentran en el rango de 0 a 5%, sin sobrepasar el 0,41%, sin representar riesgo hacia la salud, tal como lo establece la Resolución 2115 de 2007.



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD

Similar situación se presenta en la Planta Puerto Mallarino que abastece la red Baja de la ciudad (Todas las comunas de Cali, a excepción de sectores de las Comunas 1, 2, 3, 18, 19 y 20); cuya fuente abastecedora (Río Cauca), presenta grandes variaciones en cuanto a turbiedad y Oxígeno Disuelto en niveles por fuera de la capacidad de tratabilidad de la planta, generando el cierre o paradas de la misma, sometiendo a la población a suspensiones del abasto de agua potable durante horas y en algunos casos días; para lo cual la empresa prestadora construyó un Reservorio con el fin de mitigar esta contingencia y abastecer por un periodo máximo de seis horas a la población; la puesta en marcha del reservorio se dio a finales del año 2009. Por otro lado la Alcaldía Municipal creó el Comité de Aseguramiento y Protección del agua, el cual es coordinado por la Secretaría de Salud Pública Municipal y a través del cual se analiza la situación real presentada en las fuentes y en las plantas, se planea plantear estrategias para el uso eficiente del agua por parte de la población caleña y realizar trabajo intersectorial para la protección de las fuentes.

Durante gran parte del año se evidenció tiempo seco, lo cual generó alertas por parte de la administración Municipal y cambio de estrategias operativas por parte del prestador, con el fin de evitar el desabastecimiento de agua potable en la ciudad a causa de la disminución del agua en las fuentes, principalmente de los Ríos Cali y Meléndez, los cuales abastecen la red alta (sectores de las comunas 1, 2, 3, 18, 19 y 20); generando racionamiento en algunos sectores de las comunas 18 y 20 y el bombeo del agua desde la Red Baja hacia la red Alta.

#### Calidad agua zona rural

En el área rural debido al aumento de obras de infraestructura para potabilización del agua, se mejoró notablemente la calidad del agua pasando de riesgo altísimo a riesgo medio en promedio a continuación se observa el resultado

Fuera de estas actividades se controlan edificaciones con tanque de almacenamiento exigiendo su buen funcionamiento e higiene locativa, en el siguiente cuadro se observa el cumplimiento en esta labor:



	CORREGIMIENTO	VALOR IRCA	INDICE DE RIESGO
1	Navarro	20,35%	MEDIO
2	Hormiguero	20,31%	MEDIO
3	Pance	28,49%	MEDIO
4	Buitrera	21,10%	MEDIO
5	Villacarmelo	1,16%	SIN RIESGO
6	Los Andes	34,98%	MEDIO
7	La Leonera	53,78%	ALTO
8	Felidia	25,68%	MEDIO
9	Saladito	75,58%	ALTO
10	La Elvira	27,42%	MEDIO
11	La Castilla	21,28%	MEDIO
12	La Paz	43,55%	ALTO
13	Montebello	31,27%	MEDIO
14	Golondrinas	44,96%	MEDIO

Además de estas actividades se realizan acciones de control de agua en establecimientos que tienen tanque de almacenamiento para asegurar la calidad.

Número de instituciones educativas con tanque	tanques que cumplen con requisitos	Tanques que no cumplen con requisitos	Porcentaje de cumplimiento
855	430	372	50%

Numero de edificaciones con tanque	tanques que cumplen con requisitos	Tanques que no cumplen con requisitos	Porcentaje de cumplimiento
652	602	50	92%

### **Agua para uso recreativo**

**Meta** 60% de piscinas cumplen con requisitos de calidad

En Cali, se logró detectar 688 establecimientos que tenían piscina para control de agua de uso recreativo se logró que 434 piscinas mejoraran en calidad logrando un cumplimiento del 63%, el reto es que piscinas cumplen parcialmente y tienen plan de mejoramiento hasta el año 2010.



El aspecto de seguridad dado en ley 1209 de 2008, está suspendido, por orden del ministerio de protección social hasta tanto no se reglamente esta ley en forma adecuada.

- Vigilancia de Residuos sólidos
- Meta Revisar 400 IPS de nivel 1, 2, 3 en cumplimiento de pgrhs, y bioseguridad
- El 85% de ips cumplen.

En cumplimiento de sta meta se visitaron 400 IPS de vel 1,2 y 3 en el municipio. Verificando: habilitación y manejo de residuos sólidos, se logró visitar el siguiente numero de IPS:

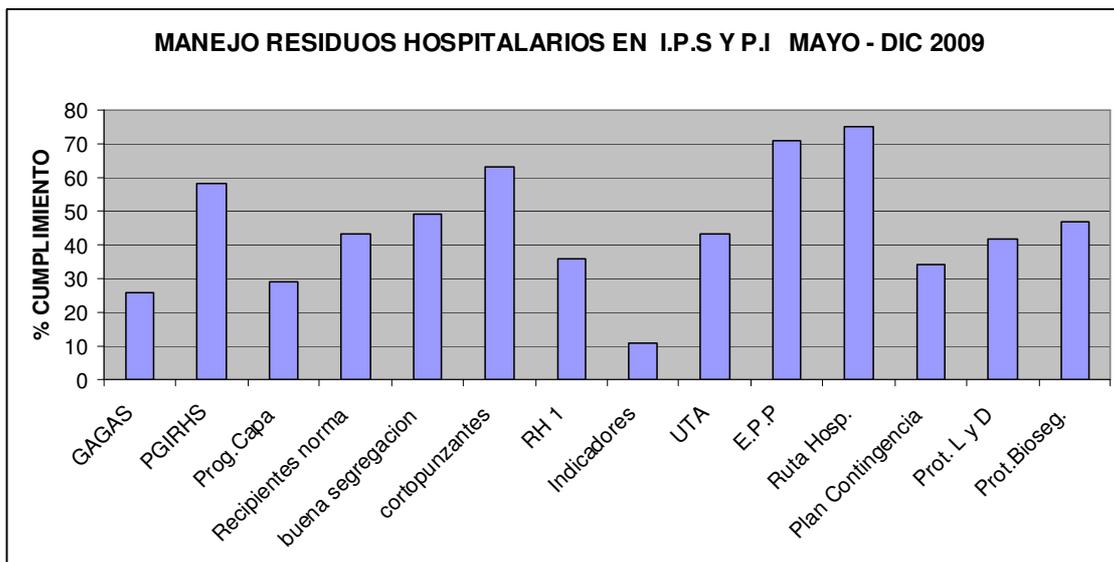
143 ips de baja complejidad

122 IPS de mediana complejidad

En total se visitaron 265 IPS, hubo demoras en inicio de estas actividades por demora en contratación hast ael mes de mayo con un cumplimiento del 58%

Acada institución se le realizaron 2 visitas en el año en la primera visita se le djaban recomendaciones y en la segunda visita se verificaba el cumplimiento el cumplimiento en ips del primer nivel estuvo por encima del 75% yen Ips de mduiana y alta compeljidad el nivel de cumplimiento estuvió por encima del 82%

La siguiente grafica muestra el porcentaje de cumplimiento que tuvieron todas las instituciones de salud por cada ítem evaluado.





Se pudo además trabajar en centros médicos veterinarios logrando cubrir 30 de ellos a los cuales se les exigieron requisitos para cumplimiento.

### **Control y vigilancia de residuos domiciliarios**

**Meta:** el 80% de establecimientos cumplen con manejo del pgirs.

Se visitaron 13737 establecimientos para control y vigilancia de manejo de pgirs, logrando que 10648 cumplieran con requisitos del pgirs, o esea el 77%

Se exige, que los establecimientos estén registrados en una empresa de aseo para recolección, deben tener bodega de almacenamiento, deben contar con los recipientes adecuados, y deben tener ruta de recolección interna.

También se controlan las empresas de aseo para recolección de residuos domiciliarios que son 6 y empresas para recolección de residuos hospitalarios que son 5, todas tienen plan de mejoramiento con cumplimiento del 70%

Otro sujeto de control son bodegas de reciclaje en el año 2009 se logró controlar al rededor de 90 bodegas de reciclaje exigiéndoles cumplimiento de requisitos, el 605 de las bodegas visitadas no cumplen con requisitos de uso de suelo, y se remitieron a la secretaría de gobierno, para sus acciones pertinentes.

### **Control de bioseguridad**

#### **60% DE ESTE TIPO DE ESTABLECIMIENTOS CUMPLEN CON REQUISITOS**

Dentro de este aspecto se realiza control y vigilancia en peluquerías, spas, centros de estética y gimnasios, se censaron 297 centros de estética que realizan procedimientos no invasivos y se controlaron durante el año 2009, para garantizar cumplimiento de requisitos de bioseguridad.

En el siguiente cuadro se observa el cumplimiento de ellos así como las acciones realizadas.

UES	Centros de Estética y Similares	Cumplen	Requerimientos	Procedimiento Jurídico
NORTE	70	50	20	0
LADERA	100	92	5	3
CENTRO	6	6	0	0
ASA	121	0	116	5
TOTAL	297	148	141	8

Se controlaron también 992 peluquerías y salas de belleza, con cumplimiento del 60% de ellas.



## **Control y vigilancia de productos del consumo**

### **META**

El 80% de establecimientos que expenden alimentos cumplen con requisitos de almacenamiento, manipulación, y conservación de productos, y con planes de saneamiento.

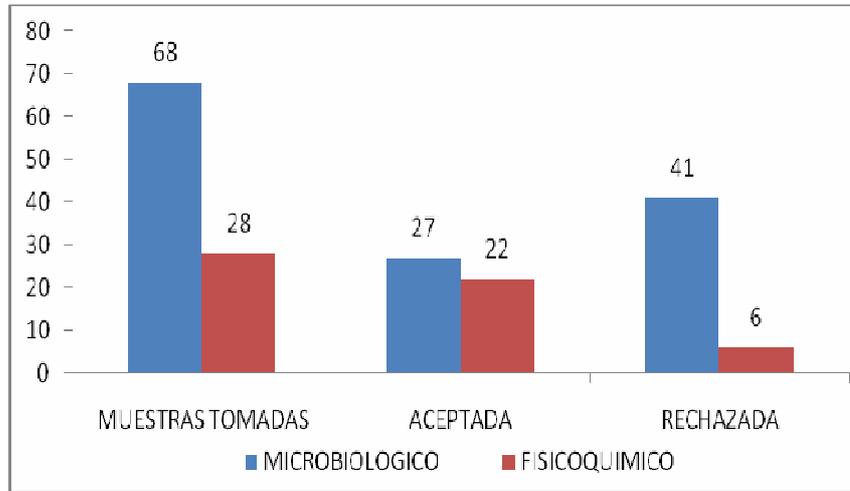
En el año 2009 se controlaron al rededor de:6964 establecimientos que expenden alimentos de los cuales cumplieron todos los requisitos el 53%, , y se controlaron 3133 restaurantes de los cuales cumplen el 58%, los establecimiento que no cumplen el 70% están en plan de mejoramiento y el 30% tiene procesos jurídicos.

Al mismo tiempo se tomaron 450 muestras de alimentos en el municipio, distribuidas así: alimentos alto riesgo: 168, alimentos preparados: 145 alimentos de bajo riesgo: 137

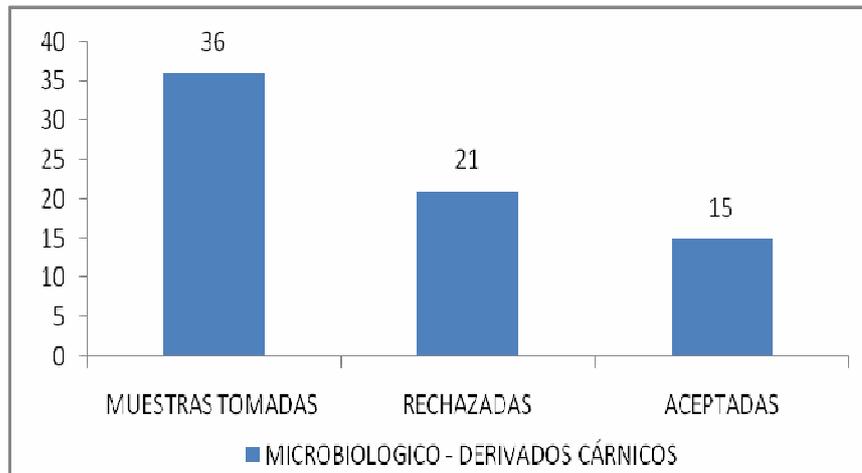
### **ACEPTABILIDAD:**

1. Análisis realizado por el Laboratorio Departamental de muestras de alimentos de mayor y menor riesgo
  - 1.1. Alimentos de Mayor Riesgo: de acuerdo a la programación remitida por el Laboratorio Departamental, dentro de este grupo se tomaron muestras de carne cruda (hamburguesa), derivados cárnicos, leche pasteurizada, derivados lácteos (queso fresco), alimentos preparados de origen animal (perros calientes, hamburguesas y sandwiches), pescado fresco y atún enlatado. Estas muestras fueron tomadas en supermercados y expendios de alimentos.

Grafica 1. Numero de muestras analizadas Microbiológica y Físicoquímica



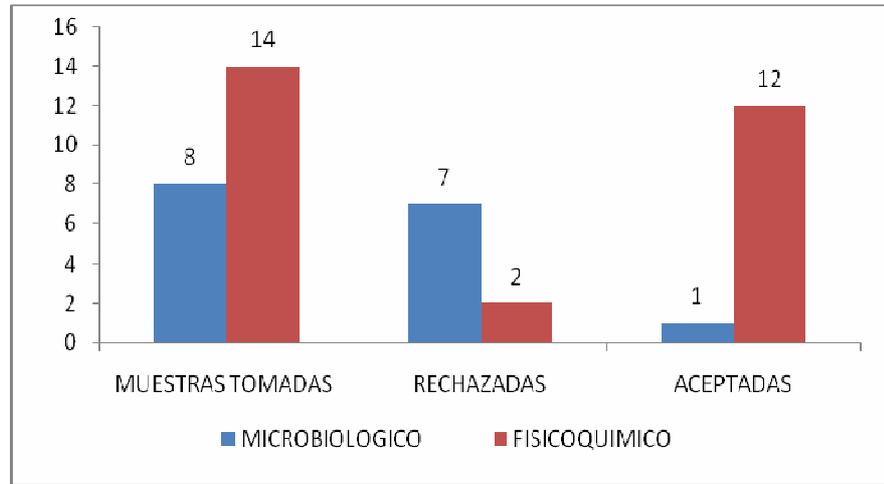
Gráfica 2. Número de muestras de carnes y derivados cárnicos analizadas microbiológicamente



Causas de rechazo: Presencia de Listeria, Salmonella, Coliformes fecales, Coliformes totales, Estafilococo coagulasa positivo y Escherichia coli.

Estos resultados fueron notificados al Área Jurídica de ASA, así como al INVIMA cuando se trataba se productos procedentes de fabricas.

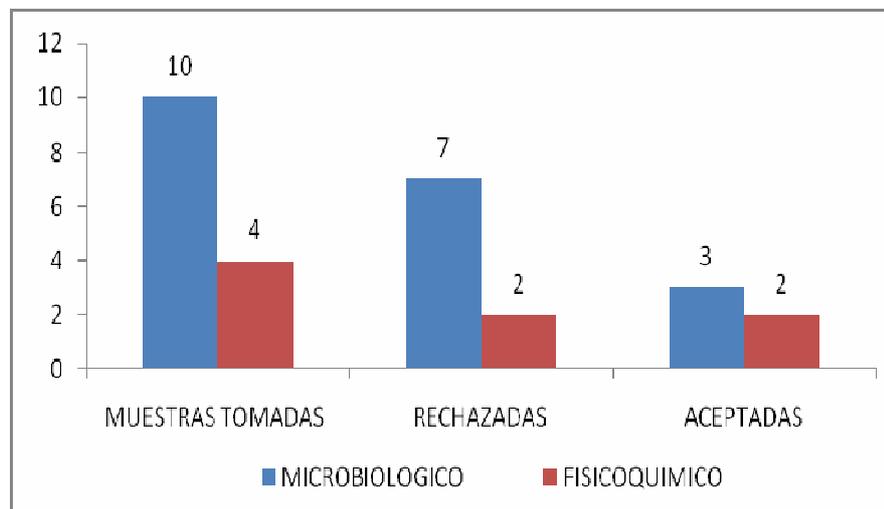
Gráfica 3. Número de muestras de pescado y derivados de la pesca (atún) analizadas microbiológica y Físicoquímicamente



Causas de rechazo: En el análisis Microbiológico la Prueba de Esterilidad Comercial es rechazada. En cuanto al análisis físicoquímico el parámetro de NaCl se encuentra por fuera de lo establecido en la norma.

Estos resultados fueron notificados al Área Jurídica de ASA, así como al INVIMA ya que estos resultados en enlatados se consideran defectos de fabricación

Grafica 4. Numero de muestras de derivados lácteos (queso fresco) analizadas microbiológica y Físicoquímicamente

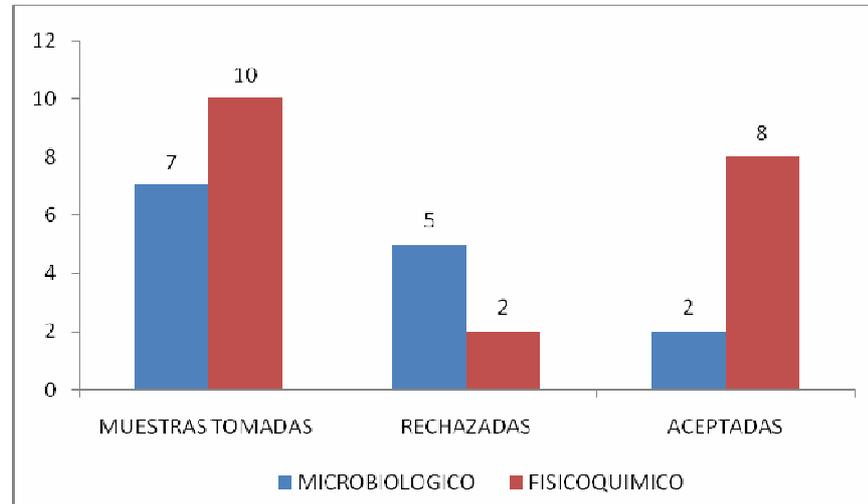


Causas de rechazo: En el análisis Microbiológico el producto es rechazado por presencia de Coliformes fecales, Mohos y Levaduras, Escherichia coli y Listeria. En el análisis físicoquímico el parámetro de Fosfatasa se encuentra por fuera de lo establecido en la norma.

Estos resultados se notificaron al Área Jurídica de ASA, así como al INVIMA ya que estos productos proceden de fabricas.



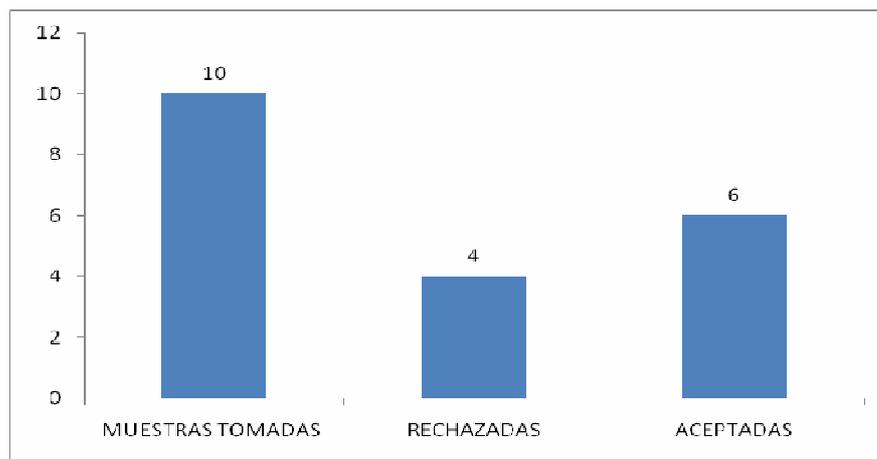
Grafica 5. Numero de muestras de leche pasteurizada analizadas microbiológica y Físicoquímicamente



Causas de rechazo: En el análisis Microbiológico el producto es rechazado por presencia de Mesófilos, Esporas aeróbicas, Esporas anaeróbicas y Coliformes totales. En el análisis físicoquímico el parámetro de Peroxidasa se encuentra por fuera de lo establecido en la norma.

Estos resultados fueron notificados al Área Jurídica de ASA, así como al INVIMA ya que estos productos proceden de fabricas.

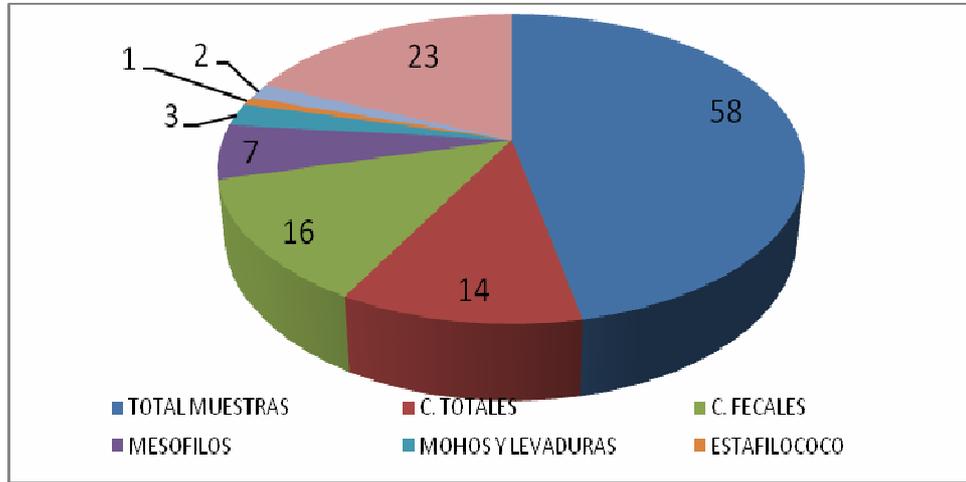
Grafica 6. Causas de rechazo Microbiológico de los alimentos preparados de origen animal analizados



Causas de rechazo: En el análisis Microbiológico el producto es rechazado por presencia de Listeria, Coliformes totales y fecales. Estos resultados fueron notificados al Área Jurídica de ASA

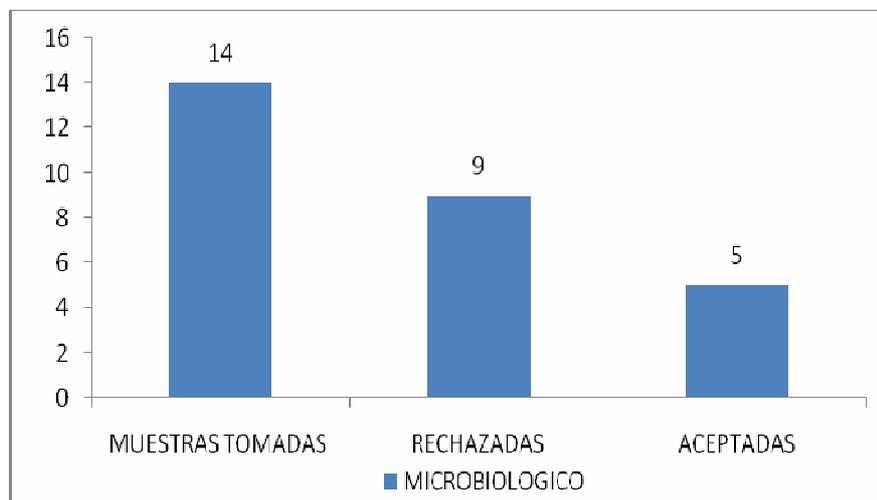


Grafica 7. Causas de rechazo Microbiológico de los alimentos de Mayor Riesgo analizados

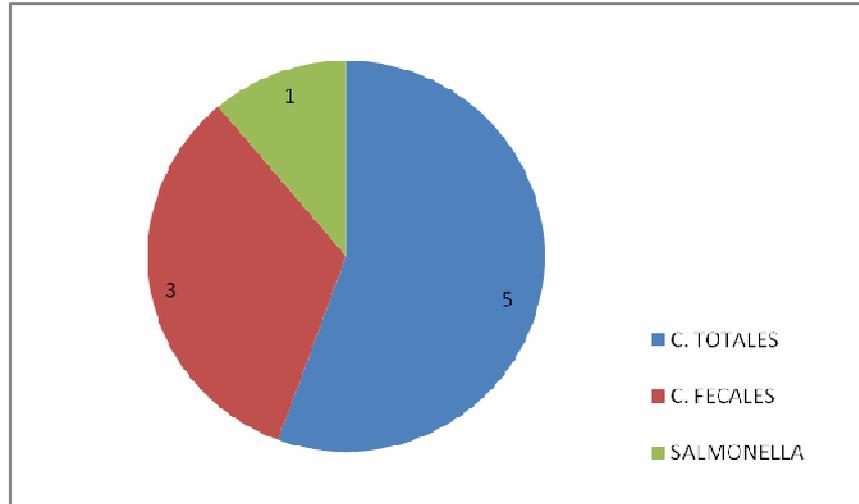


- 1.2. Alimentos de menor riesgo: de acuerdo a la programación remitida por el Laboratorio Departamental, dentro de este grupo se tomaron muestras de alimentos preparados en Ollas Comunitarias

Grafica 8. Numero de muestras de alimentos preparados analizados microbiológicamente



Grafica 9. Causas de rechazo Microbiológico de los alimentos de Menor Riesgo analizados

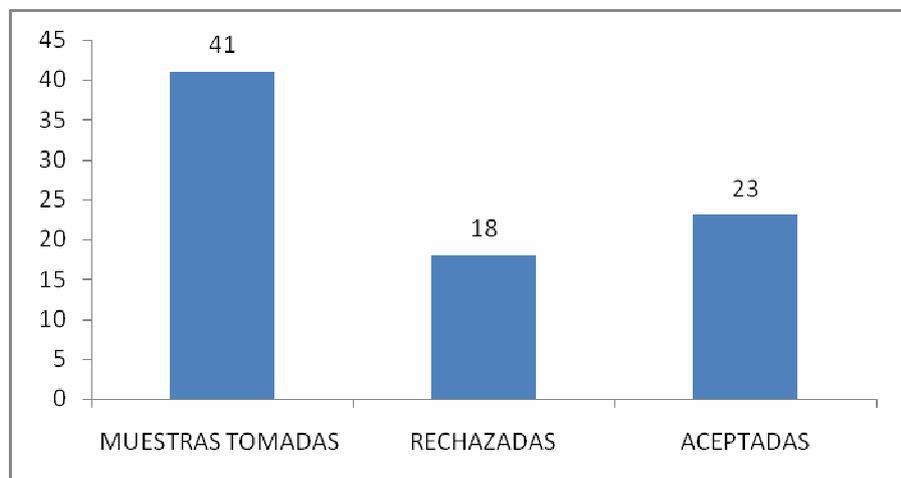


En este caso se realizaron visitas pertinentes a cada uno de los establecimientos donde la muestra fue rechazada, se envió informes a las Áreas para que se refuercen las actividades de IVC.

2. Análisis realizado por el Laboratorio Municipal de muestras de alimentos de mayor y menor riesgo

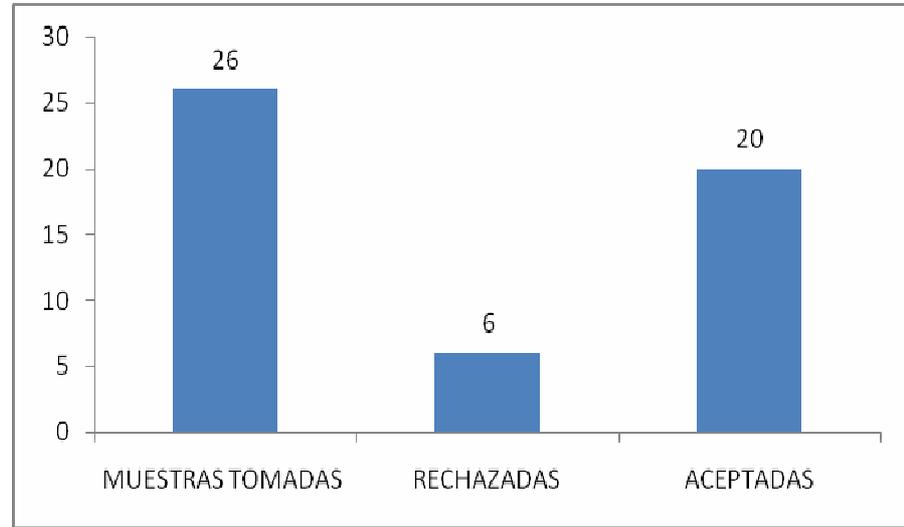
2.1. Alimentos de Mayor Riesgo: de acuerdo a la programación remitida por el Laboratorio Municipal, dentro de este grupo se tomaron muestras de agua envasada, y derivados lácteos (yogur y kumis casero). Estas muestras fueron tomadas en expendios de alimentos, en el caso de los yogures y los kumis las muestras se tomaron en panaderías donde se comercializa este producto y el cual es elaborado dentro del mismo establecimiento.

Grafica 10. Numero de muestras analizadas Microbiológicamente



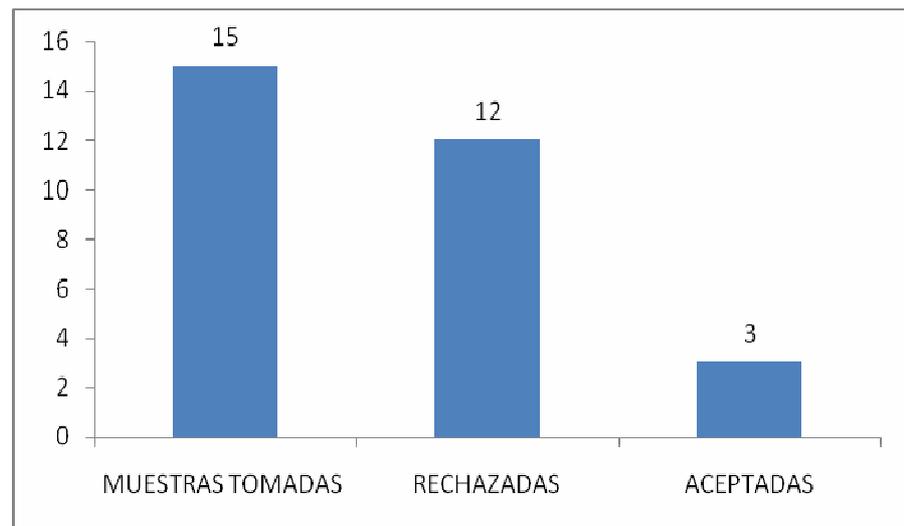


Grafica 11. Numero de muestras de agua envasada analizadas microbiológicamente



Causas de rechazo: En el análisis Microbiológico el producto es rechazado por presencia de Coliformes totales y Pseudomonas. Se envía informe al INVIMA por ser de su competencia el control en la Planta, ya que estos microorganismos se encuentran por debilidades en el control .

Grafica 12. Numero de muestras de lácteos analizadas microbiológicamente

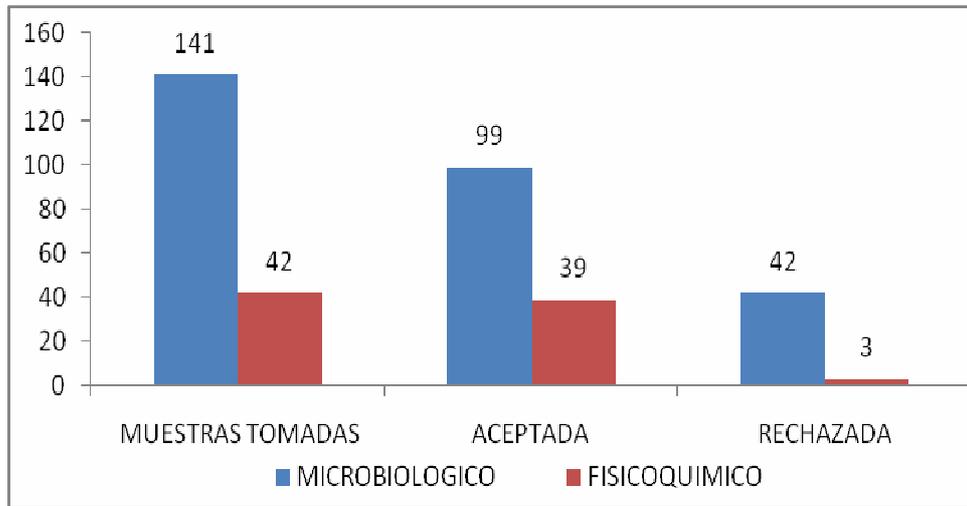


Causas de rechazo: En el análisis Microbiológico el producto es rechazado por presencia de Coliformes totales, Coliformes fecales, Hongos y Levaduras.



- 2.2. Alimentos de Menor Riesgo: de acuerdo a la programación remitida por el Laboratorio Municipal, dentro de este grupo se tomaron muestras de alimentos preparados y panela. Para el caso de las panelas las muestras fueron tomadas en supermercados y expendios de alimentos. Los alimentos varios se tomaron en Restaurantes, Hogares de Bienestar Familiar, Restaurantes de Universidades Publicas y Privadas, Ollas comunitarias y Sedes Educativas tanto en área urbana como rural.

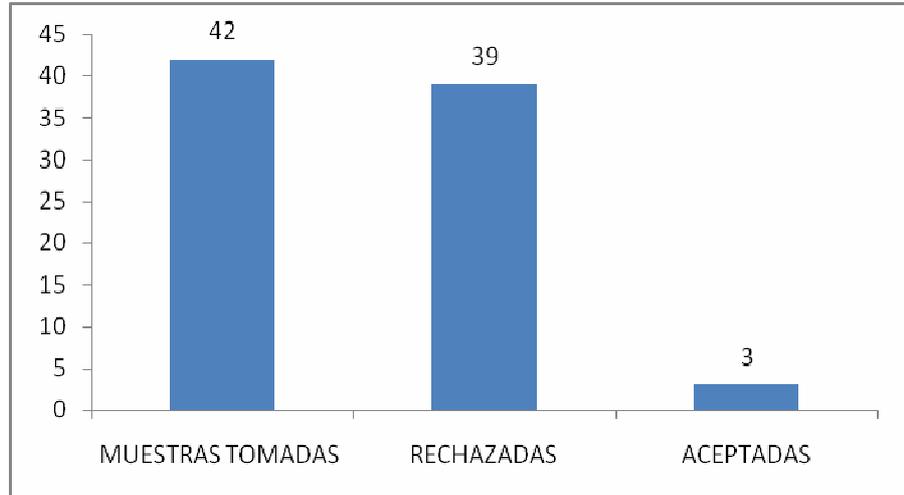
Grafica 13. Numero de muestras de menor riesgo analizadas Microbiológica y Físicoquímica



Grafica 14. Numero de muestras de panelas analizadas físicoquímicamente



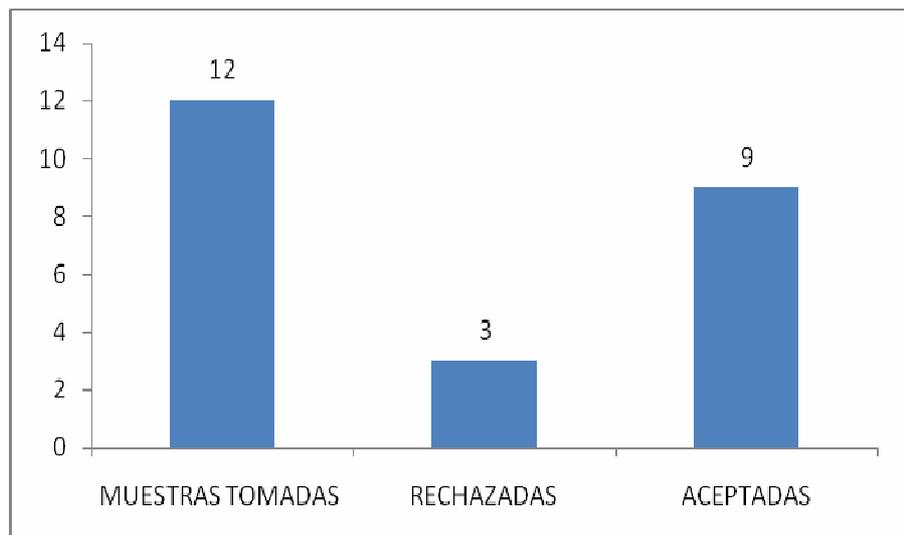
ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
SECRETARIA DE SALUD



Causas de rechazo: En el análisis Físicoquímico el producto es rechazado por presencia de Blanqueadores.

Estos resultados fueron notificados al Área Jurídica de ASA así como se envió informe al INVIMA de los resultados solicitando se verificaran las condiciones higiénicas, locativas y sanitarias de los trapiches productores.

Grafica 15. Numero de muestras de alimentos preparados en Ollas comunitarias analizados microbiológicamente

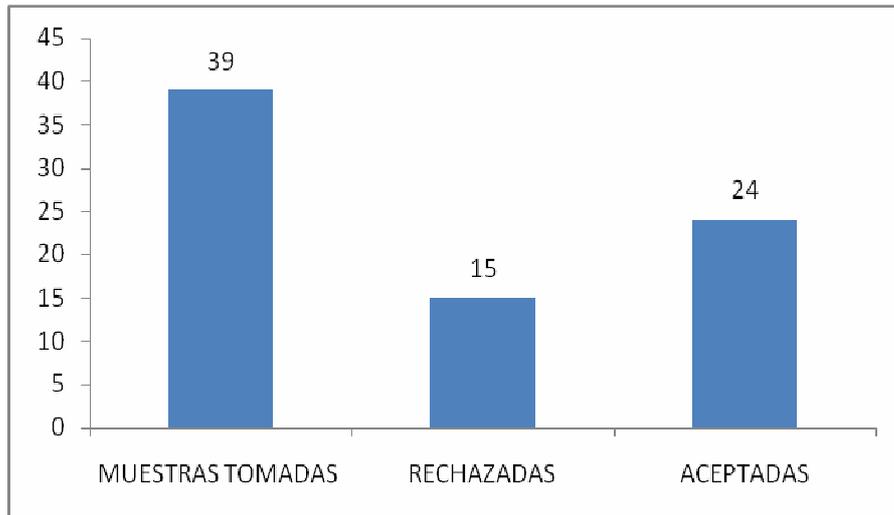


Causas de rechazo: En el análisis microbiológico los alimentos son rechazados por presencia de Coliformes totales, Coliformes fecales, Hongos y Levaduras y Mesófilos.



Se envió informe a las Areas para que se realicen las actividades de IVC en cada uno de los establecimientos muestreados.

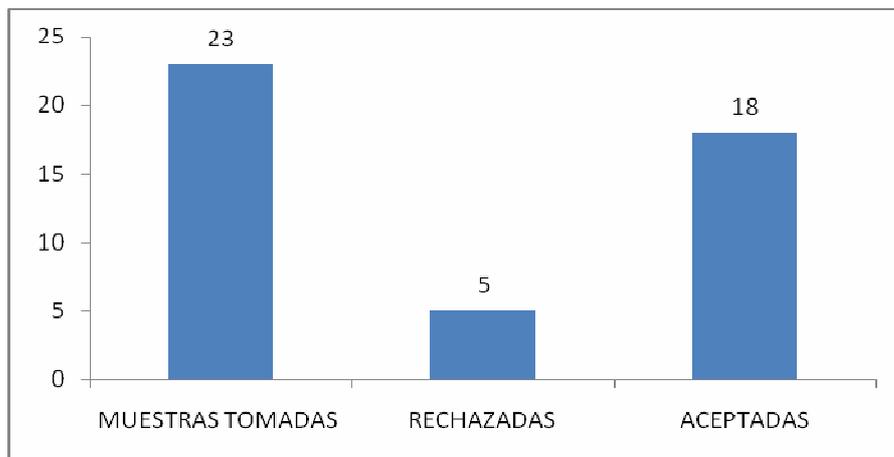
Grafica 16. Numero de muestras de alimentos preparados en Hogares de Bienestar Familiar analizados microbiológicamente



Causas de rechazo: En el análisis microbiológico los alimentos son rechazados por presencia de Coliformes totales, Coliformes fecales, Hongos y Levaduras y Mesófilos

Se envió informe a las Areas para que se realicen las actividades de IVC en cada uno de los establecimientos muestreados.

Grafica 17. Numero de muestras de alimentos preparados en restaurantes y cafeterias de Universidades analizados microbiológicamente

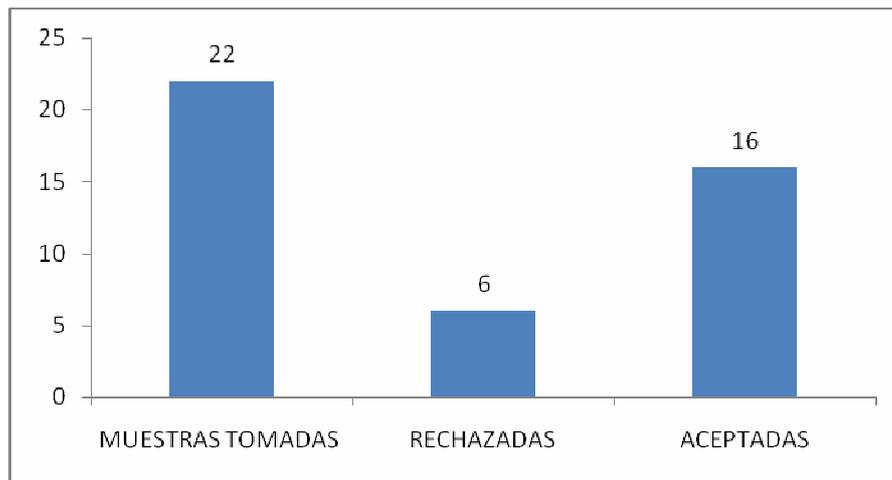


Causas de rechazo: En el análisis microbiológico los alimentos son rechazados por presencia de Coliformes totales y Coliformes fecales.



Se envió informe a las Areas para que se realicen las actividades de IVC en cada uno de los establecimientos muestreados

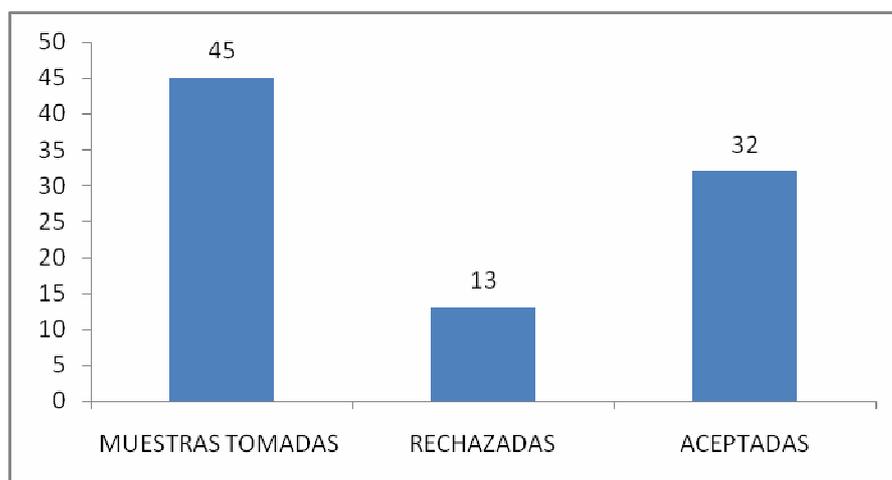
Grafica 18. Numero de muestras de alimentos preparados en Restaurantes Escolares analizados microbiológicamente



Causas de rechazo: En el análisis microbiológico los alimentos son rechazados por presencia de Coliformes totales, Esporas, Clostridium y Hongos y Levaduras.

Se envió informe a las Areas para que se realicen las actividades de IVC en cada uno de los establecimientos muestreados

Grafica 19. Numero de muestras de alimentos preparados en Restaurantes, Cafeterías, Panaderías y otros expendios de alimentos analizados microbiológicamente

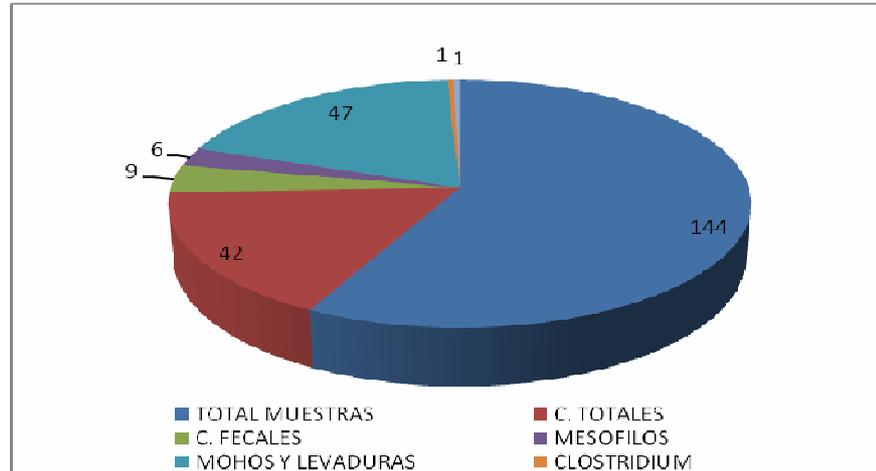


Causas de rechazo: En el análisis microbiológico los alimentos son rechazados por presencia de Coliformes totales, Hongos y Levaduras, Mesófilos.



Se envió informe a las Areas para que se realicen las actividades de IVC en cada uno de los establecimientos muestreados

Grafica 20. Causas de rechazo Microbiológico de los alimentos preparados



### 3. Operativos coordinados por el Riesgo del Consumo

Mediante circular se remitió a las UES la programación de los operativos en diferentes tipos de productos del consumo. Estos se realizaron con el acompañamiento del grupo de profesionales.

TIPO DE OPERATIVO	N° OPERATIVOS	SUJETOS INTERVENIDOS	MEDIDAS DE SEGURIDAD			
			DECOMISO	CONGEL	SUSPEN ACTIVIDAD	INF. JURIDICA
Expendios cosméticos	4	78	12		2	14
Productos naturales y dispositivos médicos	3	45	2			2
Otros productos (Esotéricos PAH&L, Uso doméstico)	3	26	6			6
Pollo marinado	1	15	4			
Derivados cárnicos	4	24				
Alimentos preparados	4	39				
Licores	4	67	2			2
Expendios de alimentos en alrededores de IPS y ESES	4					
<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	<b>294</b>	<b>26</b>		<b>2</b>	<b>24</b>



4. Operativos desarrollados con el apoyo de la Secretaria de Gobierno y Policía Nacional coordinados desde el Comité de Operativos.

ACTIVIDAD	N° ACTIVIDADES	OBSERVACIONES
Vigilancia y control de aceite vegetal comestible	1	Se envía informe a jurídica
Expendios de alimentos	8	
Ventas ambulantes	6	
Entornos de IPS	6	
Manejo de residuos	2	
Licores	4	
Productos naturales	2	
Entornos y espacios saludables	4	
Otros establecimientos (hoteles, hospedajes)	3	
Plazas de mercado	4	

5. Actividades en la Ciclovida:

- Inicialmente se realizó un censo donde se identificaron 280 expendedores en la Ciclovida. De los cuales 178 son expendedores de alimentos y bebidas.
- Se capacitaron en manejo higiénico de alimentos los 178 expendedores
- Por parte de los técnicos del área de salud se realizó intervención a los expendios de alimentos ubicados en las diferentes estaciones ubicadas a lo largo de la Ciclovida con el fin de realizar actividades de educación para el manejo higiénico de los alimentos y realizando actividades de inspección y control de estos. Se hizo énfasis en la presentación personal y condiciones de higiene personal del manipulador.
- Se capacitó el grupo de guardas cívicos en manejo de alimentos y condiciones de almacenamiento, rotulado y verificación de las condiciones de los manipuladores

6. Inscripciones de expendios de carnes, derivados cárnicos y productos cárnicos comestibles

Se inscribieron ciento treinta y seis (136) expendios de carne y derivados cárnicos.

7. Capacitación a manipuladores de alimentos

N° DE CAPACITACIONES	N° PERSONAS CAPACITADAS
35	221 guardas cívicos
	178 expendedores de ciclovida
	21 auxiliares de vuelo en BPM
	740 manipuladores de alimentos de expendios de mayor y menor riesgo. Modulo I y II
	Apoyo a grupo de jóvenes del



	Programa Talentos en manejo adecuado de alimentos (250)
	TOTAL: 1410 personas

8. Capacitación a expendedores de carne, derivados cárnicos y productos cárnicos comestibles. Decreto 1500 de 2007.

N° DE CAPACITACIONES	N° PERSONAS CAPACITADAS
15	127 expendedores de supermercados y mercados móviles
CAPACITACIONES EN UES	En el año 2009 se capacitaron 6200 personas en amanejo de alimentos de forma rutinaria en las diferente unidades ejecutoras de saneamiento de la secretaría de salud pública municipal

9. Actividades de monitoreo a las visitas realizadas por los Técnicos de las Áreas a establecimientos del riesgo

Estas actividades se realizaron en diferentes establecimientos del riesgo del consumo por parte de los profesionales en sujetos ubicados en las cinco áreas (Centro, Norte, Rural, Oriente y Ladera).

ESTABLECIMIENTO	N° MONITOREOS	OBSERVACIONES
Panaderías	13	Se emitió concepto sanitario desfavorable (3)
Restaurantes	14	Se emitió concepto sanitario desfavorable (3)
Autoservicios	2	Se emite concepto favorable (2)
Supermercados	4	Se emitió concepto sanitario desfavorable (3)
Centros de estética y similares	8	
Tiendas naturistas	9	
Expendios de cosméticos	7	
Expendios de productos de AH&L y uso doméstico	2	
Licores	1	
Expendios de carne	2	
Otros establecimientos	5	
TOTAL	67	

10. Actividades de monitoreo a las Capacitaciones de Manipuladores de Alimentos realizadas por las Áreas



Mediante las visitas realizadas a las áreas para la verificación de las actividades realizadas por los funcionarios asignados a dictar los módulos de Capacitación de Alimentos se evidencia lo siguiente:

- Auditorios no aptos (iluminación, ventilación, sillas, equipos)
- No hay unificación en el manejo de inscripción de las personas que se van a capacitar
- No se sigue el protocolo diseño por el Riesgo del Consumo.
- Solo se da un modulo
- En algunos técnicos no se evidencia la capacidad pedagógica

#### 11. Presentación del Plan de Trabajo para el Control de Toxoplasmosis 2009-2010 en el municipio

- Se genera el documento de presentación e intervención para el control de Toxoplasmosis en el municipio.
- Presentación de este a los equipos de salud ubicados en las comunas a intervenir
- Capacitación al grupo de técnicos de las diferentes áreas (excepto Rural) para la actividad en terreno.
- Se iniciaron las visitas a las viviendas de las mujeres en estado de embarazo de acuerdo a los listados enviados por parte del grupo de investigaciones.

Otros sujetos controlados:

Plazas de mercado se controlan 6 plazas de mercado de las cuales sólo cumple 1 plaza requisitos de calidad, y se controlan 25 mercados móviles de los cuales ninguno cumple con 100% de requisitos.

## **POLITICA DE SALUD AMBIENTAL**

La secretaría de salud a través del área de salud ambiental viene realizando la implementación de la política en salud ambiental CONPES 3550 de 2008, ES ASÍ COMO EL MUNICIPIO DE Cali, ha sido escogido como municipio especial piloto en el país, para desarrollar el proceso de implementación generando compromisos con los diferentes actores de esta política. En el año 2009, se realizaron 2 talleres interdisciplinarios e intersectoriales, en los cuales se trabajó los lineamientos de la política, la propuesta de modelo de gestión de salud ambiental los días 3 de septiembre y 22 de octubre respectivamente, posteriormente funcionarios del área de salud ambiental participaron del encuentro internacional de política conpes 3550 en la ciudad de Bogotá donde fue acogido el modelo de gestión presentado por el municipio de Cali, como modelo de organización de municipios en el país, el proceso continúa durante 2010, iniciándolo a partir del mes de marzo.

Se anexa copia del informe de conpes presentado en diciembre de 2009