Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higienico sanitaria a hogares geriatricos, gerontológicos, centros días, centros noche y club de ancianos

Acta Número
SB08C 002949

Subred: Integrada de servicios de salud Suroccidente. Número de Inscripción: SB0001526O.

Unidad de Servicios de Salud: Tabla VII Bosa. Número de Carpeta: ____

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Razón social: Fundación Instituto Tecnologico del Sur.
1.2 Nombre del establecimiento: Hogar Casa Nostra.
1.3 NIT: 860020194-6. 1.4 Sede: No tiene.
1.5 Dirección: DG 52B 26 80 Sur 1.6 Localidad: Tunjuelito.
1.7 UPZ: Venecia. 1.8 Teléfono 1 2301052. 1.9 Teléfono 2: 3106253203.
1.10 Barrio: El Carmen. 1.11 Correo electronico: hogarcnostra@hotmail.com.
1.12 Nombre propietario: Fundación Instituto Tecnologico del Sur.
1.13 Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒ 1.14 Número documento: 860020194-6
1.15 Nombre representante legal: Jose del Carmen Carrillo Romero.
1.16 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ 1.17 Número documento: 79143427.
1.18 Persona que atiende la visita: Jessica Paola Cabrera Sanchez 1.19 Cargo: Encargada.
1.20 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ 1.21 Número documento: 23914516
1.22 Dirección de notificación: DG 52B 26 80 Sur
1.23 Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒
1.24 Número matrícula mercantil del establecimiento: No tiene.
1.25 La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☐ NO ☐
1.26 Línea de intervención: Calidad del agua y saneamiento básico 1.27 Tipo de establecimiento: Hogar Geriatrico.
1.28 Intervención: Vigilancia Intensificada a Instituciones Protectoras de la Persona Mayor
1.29 Número de trabajadores: 101 1.30 Horario: diurno ☐ nocturno ☐ 24 horas ☒ otro: ____
1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☒ fin de semana ☐ otro: ____

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO	MOTIVO
Visita 1	10	06	2020	Favorable con requerimientos.	—	X	(VO) Visita de oficio
Visita 2	13	05	2021	Desfavorable.	X	—	(NC) Notificación comunitaria
Visita 3	17	08	2021	Favorable.	—	X	(AB) Asociada a brote
Visita 4	—	—	—	—	—	—	(SI) Solicitud del interesado Rad. —
							(SO) Solicitud oficial Rad. —

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Total	Asistencial	Operativo
2.1 Número de trabajadores.	101	59	42
2.2 Días laborados por semana.	7	7	7
2.3 Número de turnos por semana.	7	7	7
2.4 Horas por turno.	8	12.	8

Personal administrativo	Asistencial	Operativo

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES			
Profesionales de la salud	Nombre	Cédula	No. Tarjeta profesional
2.5 Médico.	Andrea Arguello Sanabria	52235108	RETHUS
2.6 Nutricionista.	Daren Jose Anaya Pallares	1045733407	RETHUS
2.7 Enfermero/a Jefe.	Angie Catalina Ramirez	1023941616	RETHUS
2.8 Otro/cual. Aux Enfermeria	Sinai Marcela Valero Jara	1013627528	RETHUS

3. ATENCIÓN BASICA EN SALUD							
Aspecto a verificar	Cumplimiento						Hallazgos
3.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos peligrosos generados en el establecimiento y se encuentra documentado según lo establecido en el decreto 780/2016 y demás normas que se dicten sobre la materia.	X	2	3	4	5		
3.2 Cuenta con los comprobantes de recolección que le entregue el transportador de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso.	X	2	3	4	5		Cuenta contrato 8001237. manifiesto 316718. fecha = 10-08-2021
3.3 El Plan de Gestión de los Residuos generados en el establecimiento se encuentra implementado.	X	2	3	4	5		
3.4 Consta de un auxiliar de enfermería presencial o auxiliar de geriatría 24 horas por cada 20 residentes funcionales según Resolución 110 de 1995.	X	2	3	4	5		
3.5 Consta de un jefe de enfermería.	X	2	3	4	5		
3.6 Se cuenta con un certificado médico definiendo quien requiere y quien no cama con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologías manejadas en el hogar.	X	2	3	4	5		
3.7 Cuenta con un Botiquín de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Tener como referencia la resolucion 705 de 2007.	X	2	3	4	5		
3.8 Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud, que brinde privacidad; que sea con pisos, paredes y techos lisos de fácil limpieza y desinfección, además debe contar con una bascula, tallimetro, camilla o tabla de inmovilización.	X	2	3	4	5		
3.9 Se garantiza el almacenamiento de medicamentos por terapia farmacologica, alfabeticamente y usuario, conservando fecha de vencimiento y lote del mismo.	X	2	3	4	5		
3.10 Cuenta con valoración médica de ingreso, egreso y mínimo mensualmente con letra clara y legible.	X	2	3	4	5		
3.11 Cuenta con resumen de salud de cada residente de su EPS y formulas médicas vigentes.	X	2	3	4	5		
3.12 Cuenta con valoración nutricional de ingreso, egreso y cada tres meses si el diagnostico es normal, o mensual si el diagnostico es diferente al normal.	X	2	3	4	5		
3.13 En todos los casos se garantiza certificado a la vinculación a seguridad social en salud o se anexa comprobante de fosyga y/o comprobador de derechos.	X	2	3	4	5		
3.14 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud de las patologias tratadas en el hogar	X	2	3	4	5		
3.15 Cuenta con soporte por escrito de la socialización de los protocolos y guias de salud del establecimiento.	X	2	3	4	5		
3.16 Cuenta con notas de enfermeria realizadas en prosa según normatividad. Ley 911 de 2004.	X	2	3	4	5		
3.17 Cuentan con un protocolo para el almacenamiento de medicamentos o dispositivos médicos vencidos o averiados.	X	2	3	4	5		

1. Cumple | 2. Cumple parcialmente | 3. No Cumple | 4. No Aplica | 5. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

4. CONDICIONES LOCATIVAS						
Aspecto a verificar	Cumplimiento					Hallazgos
4.1 Cuenta con acceso y desplazamiento fácil, cómodo y seguro de los adultos mayores en especial de los que tienen discapacidades.	X	2	3	4	5	
4.2 Debe ser preferiblemente de una sola planta, máximo de dos primeras (2) plantas destinada a vivienda de los residentes.	1	2	3	X	5	Edificación de 7 plantas.
4.3 Si el edificio es de tres (3) o mas plantas, deberá contar con rampas o ascensor para el desplazamiento de los usuarios.	X	2	3	4	5	Cuenta con ascensor funcional.
4.4 Para el caso de residentes con discapacidades físicas de locomoción, deberán estar ubicadas en el primer piso si no se cuenta con rampa o ascensor.	X	2	3	4	5	
4.5 Si existen rampas o escaleras deben contar con pasamanos y material antideslizante.	X	2	3	4	5	
4.6 Las áreas de circulación de discapacitados o de personas con dificultad para caminar, deberán contar con pasamanos seguros.	X	2	3	4	5	
4.7 Los pisos son de material impermeable y permiten fácil limpieza y desinfeccion.	X	2	3	4	5	
4:8 Los pisos son de material antideslizante.	X	2	3	4	5	
4.9 Pisos uniformes.	X	2	3	4	5	
4.10 Pisos impermeables.	X	2	3	4	5	
4.11 Los pisos no presentan desniveles u obstaculos y se encuentran debidamente señalizados.	X	2	3	4	5	Completa señalización en rampas.
4.12 Se deberá establecer estricto protocolo de aseo, desinfección y organización en todas las áreas y este se encuentra ajustado al sitio haciendo seguimiento mediante listas de chequeo.	X	2	3	4	5	
4.13 El cableado, tomas de luz y demás redes eléctricas se encuentran debidamente protegidas.	X	2	3	4	5	
4.14 Los niveles se encuentran suficientemente ventilados e iluminados en todos los espacios y las luminarias se encuentran debidamente protegidas.	X	2	3	4	5	
4.15 Existe equipo para control de incendios por pisos, señalizados y en un lugar visible.	X	2	3	4	5	Equipos vigentes a Sep 2021.
4.16 Cuenta con plan de emergencias y evacuación y simulacros con informes inscritos.	X	2	3	4	5	
4.17 Debe tener un control periódico de insectos y roedores con diagnostico y se realiza con control físico en todas las areas. Se anexen fichas técnicas de los productos utilizados, protocolo de la actividad realizada y concepto sanitario del proveedor.	X	2	3	4	5	Servicio realizado por JJ fumigaciones el dia 13/Marzo 2021.
4.18 Cuenta con timbres o sistemas de comunicación interna desde los cuartos y baños.	X	2	3	4	5	
4.19 Deberá disponer mínimo de un teléfono al cual tengan acceso todos los residentes, teniendo en cuenta a quienes se movilizan en sillas de ruedas.	X	2	3	4	5	
4.20 Las habitaciones pueden ser individuales, o múltiples, con disposición de espacio suficiente que permita un desplazamiento fácil al adulto mayor residente, evitando el hacinamiento.	X	2	3	4	5	
4.21 Los colchones y almohadas de las camas deben estar protegidos con un material que permita la limpieza y que estos permanezcan secos (forros impermeables).	X	2	3	4	5	

1. Cumple | 2. Cumple parcialmente | 3. No Cumple | 4. No Aplica | 5. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

Continuación 4. CONDICIONES LOCATIVAS						
Aspecto a verificar	Cumplimiento					Hallazgos
4.22 La habitación para adulto mayor con severa discapacidad física, puede ser individual o colectiva con circulación por dos lados de la cama.	X	2	3	4	5	
4.23 Además de los baños para el personal de servicio, como mínimo deberá poseer una unidad sanitaria (con lavamanos, ducha e inodoro) por cada seis (6) residentes o usuarios con pasamanos funcionales.	X	2	3	4	5	
4.24 Se cuenta con los elementos de aseo personal, separados y marcados por residente.	X	2	3	4	5	
4.25 Las duchas dispondrán de agua fría y caliente durante las 24 horas del día con pasamanos funcionales.	X	2	3	4	5	
4.26 En hogares geriátricos y gerontológicos donde servicios sanitarios, con sillas de ruedas a adaptable al inodoro y ducha para ser usado por la persona institucionalizada.	X	2	3	4	5	
4.27 El comedor está dotado con los muebles funcionales, higiénico sanitario para el uso de las personas institucionalizadas.	X	2	3	4	5	
4.28 El área de comedor puede compartirse con el área social y recreativa.	X	2	3	4	5	
4.29 La sala cuenta con muebles en buen estado, en cantidad suficiente y en material de facil limpieza y desinfección.	X	2	3	4	5	
4.30 La lavandería está dotada de instalaciones sanitarias, eléctricas e hidráulicas adecuadas para el lavado y planchado de ropa.	X	2	3	4	5	
4.31 Las paredes y pisos están enchapadas para su fácil limpieza.	X	2	3	4	5	
4.32 Las paredes y pisos están enchapadas para su fácil limpieza.	X	2	3	4	5	
4.33 Cuenta con protocolos de manejo y desinfección de areas.	X	2	3	4	5	
4.34 Cuenta con depósitos de basuras y este se encuentra señalizado y garantiza hermeticidad.	X	2	3	4	5	
4.35 Se cuenta con un área para el almacenamiento de los elementos de aseo separados, marcados por áreas y limpios.	X	2	3	4	5	
4.36 Cuenta con canecas necesarias con la capacidad suficiente con bolsa y tapa, señalizadas según el residuo generado.	X	2	3	4	5	
4.37 Debe garantizar la disponibilidad de agua potable para los residentes.	X	2	3	4	5	Red de acueducto y alcantarillado de Bogota.
4.38 Se realiza el lavado de tanques cada seis meses, se anexa protocolo y fichas técnicas de los productos utilizados.	X	2	3	4	5	Servicio realizado por JJ fumigaciones el dia 15/Marzo/2021
4.39 Se validan en la practica los protocolos de limpieza y desinfección por áreas y se cuenta con soporte de la socialización al personal.	X	2	3	4	5	
4.40 Cuenta con personal de aseo exclusivo con induimentaria completa y adecuada para los procesos de limpieza y desinfección	X	2	3	4	5	
4.41 Cuenta con un cuarto de disposición de residuos peligrosos debidamente señalizado y el material higiénico sanitario con punto de agua y dermarcado.	X	2	3	4	5	
4.42 Cuenta con ruta sanitaria.	X	2	3	4	5	Cuenta contrato Ecocapital # 2001237. Manifiesto # 916718 fecha: 10/8/2021.

1. Cumple	2. Cumple parcialmente	3. No Cumple	4. No Aplica	5. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

Continuación 4. CONDICIONES LOCATIVAS						
Aspecto a verificar	Cumplimiento					Hallazgos
4.22 La habitación para adulto mayor con severa discapacidad física, puede ser individual o colectiva con circulación por dos lados de la cama.	X	2	3	4	5	
4.23 Además de los baños para el personal de servicio, como mínimo deberá poseer una unidad sanitaria (con lavamanos, ducha e inodoro) por cada seis (6) residentes o usuarios con pasamanos funcionales.	X	2	3	4	5	
4.24 Se cuenta con los elementos de aseo personal, separados y marcados por residente.	X	2	3	4	5	
4.25 Las duchas dispondrán de agua fría y caliente durante las 24 horas del día con pasamanos funcionales.	X	2	3	4	5	
4.26 En hogares geriátricos y gerontológicos donde servicios sanitarios, con sillas de ruedas a adaptable al inodoro y ducha para ser usado por la persona institucionalizada.	X	2	3	4	5	
4.27 El comedor está dotado con los muebles funcionales, higiénico sanitario para el uso de las personas institucionalizadas.	X	2	3	4	5	
4.28 El área de comedor puede compartirse con el área social y recreativa.	X	2	3	4	5	
4.29 La sala cuenta con muebles en buen estado, en cantidad suficiente y en material de facil limpieza y desinfección.	X	2	3	4	5	
4.30 La lavandería está dotada de instalaciones sanitarias, eléctricas e hidráulicas adecuadas para el lavado y planchado de ropa.	X	2	3	4	5	
4.31 Las paredes y pisos están enchapadas para su fácil limpieza.	X	2	3	4	5	
4.32 Las paredes y pisos están enchapadas para su fácil limpieza.	X	2	3	4	5	
4.33 Cuenta con protocolos de manejo y desinfección de areas.	X	2	3	4	5	
4.34 Cuenta con depósitos de basuras y este se encuentra señalizado y garantiza hermeticidad.	X	2	3	4	5	
4.35 Se cuenta con un área para el almacenamiento de los elementos de aseo separados, marcados por áreas y limpios.	X	2	3	4	5	
4.36 Cuenta con canecas necesarias con la capacidad suficiente con bolsa y tapa, señalizadas según el residuo generado.	X	2	3	4	5	
4.37 Debe garantizar la disponibilidad de agua potable para los residentes.	X	2	3	4	5	Red de acueducto y alcantarillado de Bogota.
4.38 Se realiza el lavado de tanques cada seis meses, se anexa protocolo y fichas técnicas de los productos utilizados.	X	2	3	4	5	Servicio realizado por JJ fumigaciones el dia 15/Marzo/2021
4.39 Se validan en la practica los protocolos de limpieza y desinfección por áreas y se cuenta con soporte de la socialización al personal.	X	2	3	4	5	
4.40 Cuenta con personal de aseo exclusivo con indumentaria completa y adecuada para los procesos de limpieza y desinfección	X	2	3	4	5	
4.41 Cuenta con un cuarto de disposición de residuos peligrosos debidamente señalizado y el material higiénico sanitario con punto de agua y dermarcado.	X	2	3	4	5	
4.42 Cuenta con ruta sanitaria.	X	2	3	4	5	Cuenta contrato Ecocapital # 8001237. Manifiesto # 316718 fecha: 10/8/2021.

1. Cumple	2. Cumple parcialmente	3. No Cumple	4. No Aplica	5. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

5. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN						
Aspecto a verificar	Cumplimiento					Hallazgos
5.1 Los servicios sanitarios están totalmente separados del área de preparación y almacenamiento de alimentos.	1	2	3	4	5	Evaluación realizada por el profesional de la linea de alimentos sanos y seguros en acta anexa.
5.2 Existen sifones, rejillas y sistema de tuberias de drenaje para la recolección y conducción de aguas residuales, con capacidad suficiente para permitir la evacuación efectiva de aguas de lavado.	1	2	3	4	5	
5.3 Las conexiones e instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.	1	2	3	4	5	
5.4 La bodega y la cocina cuentan con adecuada iluminación en calidad e intensidad y tienen protección antirrotura.	1	2	3	4	5	
5.5 El establecimiento cuenta con un programa de limpieza y desinfecciòn escrito para el àrea de cocina y bodega que incluye protocolos detallados que definen el tipo de desinfectante, su concentraciòn y tiempo de contacto, el cual se encuentra implementado y controlado mediante el uso de listas de chequeo.	1	2	3	4	5	
5.6 Se usan sustancias deacuadas para los procesos de limpieza y desinfecciòn.	1	2	3	4	5	
5.7 El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento.	1	2	3	4	5	
5.8 Los residuos lìquidos generados no representan riesgo de contaminaciòn para los alimentos.	1	2	3	4	5	
5.9 Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados en material inerte, no tóxico, resistente a la corrosiòn y no cubiertos con material desprendible y de fácil limpieza y desinfección.	1	2	3	4	5	
5.10 Las superficies para el picado son de material sanitario y se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.	1	2	3	4	5	
5.11 El área de cocina y de almacenamiento de alimentos cuenta con paredes, pisos, techos y mesones de fácil limpieza y desinfección, con acabados lisos e impermeables sin presencia de grietas o ruturas. Las instalaciones se encuentran limpias.	1	2	3	4	5	
5.12 No existe presencia de animales domésticos o personas diferentes a los manipuladores de alimentos.	1	2	3	4	5	
5.13 La temperatura ambiental y ventilación del área de preparación de alimentos es adecuada, no afecta la calidad de producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	1	2	3	4	5	
5.14 El almacenamiento de sustancias peligrosas se hace fuera de la cocina y de las àreas de almacenamiento de alimentos.	1	2	3	4	5	
5.15 Los alimentos crudos como carnes, verduras y hortalizas se lavan con agua potable corriente antes de la preparaciòn.	1	2	3	4	5	
5.16 Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen son desechados para evitar procesos de reelaboración o reenvío.	1	2	3	4	5	
5.17 El procedimiento de descongelación se realiza adecuadamente. Se cuenta con espacio en los equipos de refrigeración para este proceso.	1	2	3	4	5	
5.18 Las frutas, verduras y hortalizas que se consumen crudas se desinfectan adecuadamente.	1	2	3	4	5	

1. Cumple	2. Cumple parcialmente	3. No Cumple	4. No Aplica	5. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Scanned with CamScanner

Continuación 5. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
5.19 Los alimentos perecederos tales como la leche, la carne, los productos de la pesca y sus derivados, se almacenan en recipientes separados con el fin de evitar la contaminaciòn cruzada rotulados y bajo las condiciones de refrigeraciòn y congelación requeridas por cada producto.	1 2 3 4 5		
5.20 Se realizan controles de temperaturas refrigeración y congelaciòn de los alimentos y se lleva controles y registros escritos.	1 2 3 4 5		
5.21 Cuando la alimentaciòn es suministrada por terceros, se controlan y registran por escrito las temperaturas de recepción.	1 2 3 4 5		
5.22 Las materias primas, abarrotes e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y se encuentran debidamente marcadas o etiquetadas.	1 2 3 4 5		
5.23 Los anaqueles que usan para el almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos son de superficie inerte, están limpios y en buen estado, sin presencia de oxidaciòn o desprendimiento de partìculas.	1 2 3 4 5		
5.24 La recepción y almacenamiento de alimentos se realiza ordenadamente sobre estibas de material sanitario, y debidamente separados de los techos y las paredes.	1 2 3 4 5		
5.25 Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida ùtil	1 2 3 4 5		
5.26 Los productos que así lo requieran se encuentran empacados y rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.	1 2 3 4 5		
5.27 Los alimentos proceden de proveedores que garantizan su calidad.	1 2 3 4 5		
5.28 Los manipuladores de alimentos llevan uniforme de color claro y usan correctamente los elementos de protección personal. Tienen zapatos cerrados, antideslizantes e impermeables.	1 2 3 4 5		
5.29 Los manipuladores de alimentos no usan joyas ni maquillaje y mantienen sus uñas cortas, limpias y y sin esmalte.	1 2 3 4 5		
5.30 El personal manipulador de alimentos acredita capacitación en manipulaciòn de alimentos, tiene certificado médico y controles periódicos.	1 2 3 4 5		
5.31 Existen avisos alusivos al protocolo de lavado y desinfección de manos en el área de cocina y se cuenta con los elementos de higiéne personal para tal fin.	1 2 3 4 5		

6. EXIGENCIAS	SI	NO
6.1 Descripción de las exigencias: Se realiza Visita de Inspección, Vigilancia y Control al establecimiento verificando las condiciones higienico Sanitarias en los aspectos de Saneamiento básico, atención basica en Salud y preparación de alimentos de acuerdo con la ley 9 de 1979 y demás normas legales vigentes. Se emite Concepto Sanitario FAVORABLE este Concepto se mantendra mientras persistan las condiciones evidenciadas en el momento de la visita.		

1. Cumple	2. Cumple parcialmente	3. No Cumple	4. No Aplica	5. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

Continuación 6.1 Descripción de las exigencias:

6.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] Favorable con requerimientos* [ ] Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

6.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ días, contados a partir del día ____ del mes de ____ de ____, que vence el día ____ del mes de ____ de ____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

6.4 Observaciones de quien atiende la visita: Ninguna. Jessica P. Cabrera S.

6.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se socializan protocolos covid 19. No se realiza acta, especia libre de humo dado que se encuentra vigente el acta AB01C049389 de fecha 13-05-2021. Se anexa acta AS02C 081086. con porcentaje de Cumplimiento 94,5%.

7. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (ART. 576 LEY 9ª DE 1979)			
7.1 Clausura temporal total	[ ]	7.4 Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
7.2 Clausura temporal parcial	[ ]	7.5 Decomiso	[ ]
7.3 Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	7.6 Congelación	[ ]

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 17/08/2021, en Bogotá D. C.

8. FUNCIONARIO DE SALUD (1)	9. FUNCIONARIO DE SALUD (2)
8.1 Nombre: Jose Luis Rodriguez Valbuena.	9.1 Nombre: Karen Viviana Gaitan
8.2 Tipo de documento: Cedula de Ciudadania.	9.2 Tipo de documento: CC
8.3 Número de documento: 1024559800	9.3 Número de documento: 1030626426
8.4 Cargo: Ingeniero Ambiental.	9.4 Cargo: Enfermera
8.5 Firma:	9.5 Firma:

10. FUNCIONARIO DE SALUD (3)	11. FUNCIONARIO DE SALUD (4)
10.1 Nombre: Lina Patricia Perez Moyano	11.1 Nombre: Jurieth Perea Reyes
10.2 Tipo de documento: CC	11.2 Tipo de documento: CC
10.3 Número de documento: 52218318	11.3 Número de documento: 52208255
10.4 Cargo: Manipulera de Alimentos	11.4 Cargo: TECNICO AREA SALUD
10.5 Firma:	11.5 Firma: JURIETH PEREA R.

12. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	13. TESTIGO
12.1 Nombre: Jessica Paola Cabrera Sánchez	13.1 Nombre:
12.2 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ]	13.2 Tipo de documento:
12.3 Número de documento: 73914516	13.3 Número de documento:
12.4 Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	13.4 Firma:
12.5 Firma: Jessica P. Cabrera S.	

Nota: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Anexo verificación condiciones de salud de residentes en hogares geriatricos, gerontologicos y centros día

Acta Número
SB23C 002025

Subred: Integrada de Servicios de Salud Suroccidente — Nombre comercial: Hogar casa nesta

Unidad de Servicios de Salud: Patio VI Rosa — Fecha 17-08-2021

Patología	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	Cual	Observaciones
Hepatitis				
Tuberculosis				
VIH	1	SI	Efavirenz 600 mg + emtricitabina 200 mg + tenofovir 300 mg	control por EPS Mensual
EPOC	32	SI	Bramuro	Oxigeno
SIFILIS	1	NO		Control por EPS

Procedimientos de manejo en adulto mayor	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	Cual	Observaciones
Ulceras / escaras	11	NO		Coraciones Realizados en la institucion
Sonda vecical	7	NO		cambio Realizado por EPS
Sonda nasogastrica				
Gastrotomia				
Colostomía				

Clasificación	IMC*	# de usuarios	Recomendaciones del profesional	Administración de suplemento o seguimiento de recomendaciones	Cumplimiento de minuta
Desnutrición	Menor a 16.9	24	Hipercalorica- Hiperproteica	Suplemento 2 veces al dia	SI
Bajo peso	17 - 18.49	14	Hipercalorica	Suplemento 1 vez al dia	
Normal	18.5 - 24.9	61	Normocalorica		
Sobre peso	2.5 - 29.9				
Obesidad I	30 - 34.9	1	Hipocalorica		
Obesidad II	35 - 39.9				

Observaciones: Total de Adultos mayores = 100. Hombres > 60 AÑOS = 51 Mujeres > 60 AÑOS 49.
Hipertensos = 45
Diabeticos = 12 = 4 Insulinorequiriente. 8 con tratamiento via oral

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner