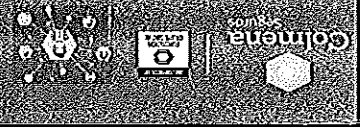


OBJETIVO: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19		Área o servicio: <u>Indefarma</u>		Empresa: <u>FHSIB</u>	
EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE AL RIESGO COVID-19 - TRANSVERSAL					
MARQUE CON UNA 'X'					
OBSERVACIONES		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
<b>HIGIENE DE MANOS</b>					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	✓			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, canteína, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	✓			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	✓			
<b>HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS</b>					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	✓			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	✓			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, levas (Tos, estornudo).	✓			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, mañijas, pasamanos, maquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	✓			
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	✓			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	✓			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL</b>					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	✓			<i>mas de 2 personas</i>
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	✓			
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	✓			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la aglomeración de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	✓			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercambiados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	✓			
6	En los castilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	✓			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	✓			
<b>COMEDORES, CAFETERIAS</b>					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amoníaco, cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	✓			
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servicio y consumo de los alimentos.	✓			



EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE AL RIESGO COVID-19 - TRANSVERSAL



Alta de camion de servicio

No. CONDUCTAS	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de burés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	✓			
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	✓			
<b>OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS</b>					
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta	✓			
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	✓			
REALIZADO POR: <u>Alfonso M. Torres</u> FECHA: <u>21-09-2020</u>					
MARQUE CON UNA "X"					

Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionadas con la prevención de infecciones respiratorias covid-19  
 Área o servicio: Levan de Via Defensum Empresa: Fundación Hospital de San José

No. CONDUCTAS		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
<b>HIGIENE DE MANOS</b>					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	✓			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	✓			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	✓			
<b>HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS</b>					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	✓			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	✓			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores sintomáticos respiratorios, leves (Tos, estornudo).	✓			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, maquinarias, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	✓			<i>Tools las días de limpieza</i>
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	✓			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	✓			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL</b>					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o más cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	✓			
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	✓			
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	✓			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores				
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	✓			
6	En los casilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	✓			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	✓			<i>Se lavan en sitio</i>
<b>COMEDORES, CAFETERIAS</b>					
		✓			
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amoníaco cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	✓			
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servicio y consumo de los alimentos.	✓			<i>no se tiene ventilado</i>

*Handwritten signature*

No. CONDUCTAS		MARQUE CON UNA 'X'		
3	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de burles, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS</b>				
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REALIZADO POR: <i>Clara Alfaro</i> FECHA: <i>21-05-2020</i>				
OBSERVACIONES		NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
Silla				

EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE AL RIESGO COVID-19 - TRANSVERSAL			OBJETIVO: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19			
Área o servicio:			Cafetería San José			
Empresa:			FHSTB			
MARQUE CON UN VOTO			CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
OBSERVACIONES						
<b>HIGIENE DE MANOS</b>						
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado		/			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, cafetería, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.		/			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS		/			
<b>HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS</b>						
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.		/			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.		/			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores (mascarillas respiratorias, levas (Tos, estornudo).		/			
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, máquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros, con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	antes y después	/			
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados		/			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.		/			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL</b>						
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas		/			
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	solo persona a	/			
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.		/			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores		/			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercalados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.		/			
6	En los castilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros		/			
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	lavar en casa	/			
<b>COMEDORES, CAFETERIAS</b>						
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amoníaco, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.		/			
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servicio y consumo de los alimentos.		/			

toallas desechables y jabón

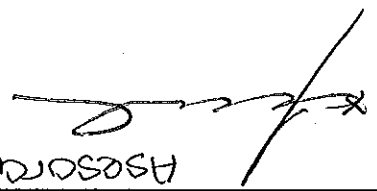
San José, Colmena, EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO SEGURO FRENTE AL RIESGO COVID-19 - TRANSVERSAL

ASESORA Colmena Seguros  
 x Sandra V. Gonzalez

No. CONDUCTAS		MARQUE CON UNA 'X'		
		COMPLETO	NO COMPLETO	NO APLICABLE
1	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de burés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos	/		
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas	/		
<b>OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS</b>				
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta			
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico			
REALIZADO POR: <b>MADEI DÍAZ</b>		FECHA: <b>21-09-2020</b>		
<b>OBSERVACIONES</b>				

No. CATEGORIAS		MARQUE CON UNA 'X'			OBSERVACIONES	
		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA		
Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19						
Area o servicio: <b>C&amp;D KATHERIN</b> Empresa: <b>FHSAT</b>						
<b>HIGIENE DE MANOS</b>						
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	✓			vestier y el servicio	
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, comedor, catteria, luego de tocar elementos contaminados con secciones respiratorias.	✓				
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	✓			Jabon - gel	
<b>HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS</b>						
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	✓				
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	✓				
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores con síntomas respiratorios, leves (Tos, estornudo).	✓				
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, maquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	✓			lavado de carterca	
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	✓				
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	✓			Cadaun tiene persona fuera	
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL</b>						
1	Se guarda distancia minima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	✓				
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del minimo numero de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, catterias).	✓				
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	✓				
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	✓			DE 2 personal	
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercaldos para evitar el contacto cercano de los trabajadores.	✓				
6	En los castilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros	✓			Ropa de cambio	
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa	✓				
<b>COMEDORES, CAFETERIAS</b>						
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaja con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	✓			4 meses	
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.	✓				
		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES	

Asesora Colmenas Seguros



Nº	CONDUCTAS	MARQUE CON UNA "X"	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mosqueteros de butas, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos		/			
4	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas		/			
3	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores de la ruta		/			Antes y después de cada servicio
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico		/			
1	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta		/			
REALIZADO POR: <u>Tabal O. Cuentas</u> FECHA: <u>09-2020</u>						



Objetivo: Identificar los comportamientos seguros de los trabajadores en las diferentes áreas relacionados con la prevención de infecciones respiratorias covid-19  
 Área o servicio: **Gestión Comer y Comer** Empresa: **FHSJG**

No. Conductas		Cumple	No cumple	No aplica	OBSERVACIONES
<b>HIGIENE DE MANOS</b>					
1	El área cuenta con recursos para la higiene de las manos: Lavamanos, jabón líquido, toallas de papel y/o dispensador de alcohol glicerinado	/			
2	Realiza higiene de manos al ingreso y salida de la empresa, antes de consumir alimentos, al salir del servicio sanitario, al ingreso al vestier, cafetera, luego de tocar elementos contaminados con secreciones respiratorias.	/			
3	Realiza higiene de manos con agua y jabón o con alcohol glicerinado empleando la técnica indicada por la OMS	/			
<b>HIGIENE RESPIRATORIA - HIGIENE DE OBJETOS</b>					
1	Al toser o estornudar lo hace en la parte interna del codo, o utiliza pañuelo desechable, el cual elimina inmediatamente en un recipiente de basura con tapa.	/			
2	Realiza higiene de manos inmediatamente después de estornudar o toser en la parte interna del codo o utilizando el pañuelo desechable.	/			
3	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores				
	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores				
	La empresa proporciona EPP, mascarilla desechable para que sea utilizada por los trabajadores				
4	Realiza limpieza de objetos de uso frecuente como mouse, teclado, escritorio, control remoto, llaves, manijas, pasamanos, máquinas, herramientas manuales, puestos de trabajo, entre otros con desinfectante (recomendado alcohol comercial), al inicio y al final de la jornada laboral.	/			
5	Los ambientes de trabajo se mantienen bien ventilados	/			
6	No comparte con otras personas vasos, pocillos, ni cubiertos. Realiza higiene cuidadosa de estos objetos.	/			
<b>DISTANCIAMIENTO SOCIAL</b>					
1	Se guarda distancia mínima de 1 metro o mas cuando se encuentra en el mismo recinto con otras personas	/			
2	Se cumple con la estrategia de la permanencia del mínimo número de personas (recomendado 10) en áreas comunes (baños, vestier, comedores, cafeterías).	/			
3	Evita todo contacto directo con otras personas, no saluda a sus compañeros de beso, abrazo o mano.	/			
4	Al ingresar a los vestier los trabajadores se forman en fila todos a más de un metro de distancia antes de la entrada para evitar la agrupación de más de 5 personas; si son más de 100 por turno se permiten máximo 10 dependiendo de las características de los vestidores	/			
5	Se organiza la entrada de personas a los lockers de manera que estos estén separados o intercambiados para evitar el contacto cercano de los trabajadores.				
6	En los castilleros realiza cambio de ropa lo mas pronto posible y evita hablar con sus compañeros				
7	Se realiza el lavado de uniformes de acuerdo a los protocolos definidos por la empresa				
<b>COMEDORES, CAFETERIAS</b>					
1	Se garantiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amoníaco, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante o en su defecto con agua caliente.	/			
2	Se cuenta con ventilación permanente en las áreas de preparación, servicio y consumo de los alimentos.				

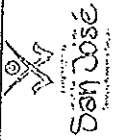
No	CONDUCIDAS	MARQUE CON UNA 'X'	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1	Después de cada servicio, se realiza la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, manijas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por las personas, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos		<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Realiza desinfección de los vehículos transportadores de trabajadores al inicio y al final de la ruta		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	Se ha capacitado al personal en prevención del covid 19 y sobre los síntomas de alarma y en que momento deben consultar al médico		<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Se conserva distancia de un metro entre los trabajadores en los comedores o se intercalan sillas		<input checked="" type="checkbox"/>			

FECHA: 21-04-2020

REALIZADO POR: **Isabel C. Fuentes**

**Hessora Calmena Seguros**





REGISTRO DE ASISTENCIA

CODIGO: FOR3104/03716  
 FECHA DE EMISIÓN: 10/03/2016  
 ACTUALIZACIÓN: 03/10/2019  
 VERSIÓN: 002

TEMA CAPACITACIÓN: Medidas de Prevención del Covid - 19 y medición Cuidados Mabel C. Fuentes - Asesora Prevención salmena damas

LUGAR: 21-09-2020

Nº	NOMBRE	SERVICIO/IDENTIDAD	CARGO	TELEFONO	FIRMA	E-MAIL
1	Andrés Reyes	Audiología	Act. Farmacia	3162905970	[Firma]	Josep@audiologia.com.co
2	Miguel Carretero M.	Audiología	Aux Farmacia	3173473921	[Firma]	mcarretero@audiologia.com.co
3	Enixa Lopez	Audiología	Aud. Farmacia	3184018622	[Firma]	enical@audiologia.com.co
4	Diego Gamalo	Neofarmacología	Neofarmacología	3188316231	[Firma]	neofarmacologia@hotmail.com
5	Stacya Valera	Audiología	Neofarmacología	3158519040	[Firma]	stacya07@hotmail.com
6	Carmita Lora	Audiología	Audiología	3164035331	[Firma]	carmitalora1977@gmail.com
7	Diana J. Aron V	Colector IDSI Bogotá	Colector	3158292186	[Firma]	gestorlabca@inmagedes.com
8	Rodrigo Woboso	Colector IDSI Bogotá	IDSI	3004637647	[Firma]	krato2186@hotmail.com
9	Clavira Jimena Rodriguez	Secretaria Clinica	IDSI	3158597336	[Firma]	clavira2009p2017@gmail.com
10	Jana Edinson Giraldo	Secretaria Clinica	IDSI	3186281517	[Firma]	domplay3123@gmail.com
11	Mariam. Guerrero Gil	S. Clinica IDSI	S. Clinica	3113727933	[Firma]	marlym2307@hotmail.com
12	Dahiana Narin	S. Clinica IDSI	S. Clinica	3188970088	[Firma]	dahiananarin1993@hotmail.com
13	Silvia Lopez	Colector IDSI	Colector	3128926269	[Firma]	silvia2012@gmail.com
14	Jacqueline Alzate	Secretaria Clinica IDSI	Secretaria	3137875411	[Firma]	jacqueline.alzate@gmail.com
15	Jule Andrea Hoy	Auxiliar Corde	IDSI	3146692467	[Firma]	juleandrea19@gmail.com
16	Danyel Andrea Jimenez	Supervisor de labora	Dir. labora	3183919936	[Firma]	lider.hsj@esjylob.com
17	Diana Cordina Franco	Auxiliar de laboratorio	Aux lab.	3127709980	[Firma]	---
18	Diego Felon Dominguez	Colector IDSI	Colector	3014094186	[Firma]	domingo22diego.2517@gmail.com
19	Angylica M. Uzcumbide	Bacteriología	Lab. Anal.	3163188375	[Firma]	angylica.bertr@hotmail.com
20	Angylica M. Uzcumbide	Bacteriología	Lab. Anal.	3176234128	[Firma]	maferre@hotmail.com
21	Andrés F. Lemini	Auxiliar Informatic	Aux. Informatic	3182667251	[Firma]	maferre@hotmail.com
22	Carolina Torres NVA	Auxiliar Informatic	aux. Informatic	31835804163	[Firma]	maferre@hotmail.com
23						

