

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	SELECCIÓN Y VINCULACIÓN
	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS	Fecha de Emisión: 06/05/2015
	Código: GTH-SVI-FM006	Versión: 00

Los funcionarios inscritos en carrera administrativa que consideren tener mejor derecho a ser encargados en los cargos que se relacionan a continuación, podrán presentar reclamación por escrito en el grupo de talento humano dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de fijación del presente estudio.

7403510001

**DEPENDENCIA:** DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE CONTROL EN PUERTOS, AEROPUERTOS Y PASOS DE FRONTERA - CARTAGENA

**DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER:** TÉCNICO ADMINISTRATIVO - CÓDIGO 3124 - 14

**PROPÓSITO DEL EMPLEO:** Realizar actividades de apoyo técnico y asistencial que permitan la inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y materias primas para la fabricación de los mismos en el Grupo de Trabajo asignado y en particular en el puerto, aeropuerto o paso fronterizo, según sea el caso, en concordancia con la legislación y procedimientos vigentes y las políticas y directrices del Instituto.

**REQUISITOS DE ESTUDIO:** Título de formación tecnológica en Alimentos, Química, Saneamiento Ambiental, Tecnología Pesquera. Certificado de inscripción profesional, en los casos reglamentados por la Ley.

Aprobación de tres (3) años de educación superior en Ingeniería de Alimentos, Medicina Veterinaria, Ingeniería Química, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbiología Industrial, Ingeniería Pesquera o Agronomía

**REQUISITOS DE EXPERIENCIA:** 1. No requiere experiencia relacionada o laboral.  
2. Nueve (9) meses de experiencia relacionada o laboral.

**EQUIVALENCIA:** Diploma de Bachiller en cualquier modalidad. Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada o laboral.  
Aprobación de dos (2) años de educación superior en Ingeniería de Alimentos, Medicina Veterinaria, Ingeniería Química, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbiología Industrial, Ingeniería Pesquera, Agronomía.

FECHA DE PUBLICACIÓN: **18 JUL 2018**

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
BENJAMIN NARANJO CASTAÑO	SECRETARIO CÓDIGO 4178 GRADO 14	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemas Integrados de Gestión.</li> <li>2. Fundamentos de Gestión de Calidad.</li> <li>3. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.</li> <li>4. Conocimientos básicos de inocuidad de Alimentos.</li> </ol>	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	BACHILLER 17/12/1980	Ciento noventa (190) meses

CONCEPTO: El derecho preferencial a encargo corresponde en este caso a un empleado (a) con derechos de carrera administrativa que cumple con todos y cada uno de los requisitos establecidos en las normas respectivas.

Dada en Bogotá D.C., el día 13 del mes de julio de 2018

Director General - INVIMA

Coordinador Grupo de Talento Humano

**RESOLUCIÓN 2015010329 DEL 16 DE MARZO DE 2015**

*“Por la cual establece el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA”.*

Hoja número 1197 de 1317

7. Actualizar la base de datos de los procesos de responsabilidad sanitaria de modo que permita realizar el seguimiento y control a cada una de las actuaciones procesales y al estado de los procesos.	
8. Desempeñar las demás funciones asignadas por el Jefe Inmediato o la autoridad competente, de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el área de desempeño del cargo.	
<b>V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES</b>	
1. Normatividad sanitaria vigente. 2. Sistemas Integrados de Gestión. 3. Fundamentos de Gestión de Calidad. 4. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.	
<b>VI. COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES</b>	
<b>COMUNES</b>	<b>POR NÍVEL JERÁRQUICO</b>
Orientación a resultados Orientación al usuario y al ciudadano Transparencia Compromiso con la Organización	Experticia Técnica Trabajo en equipo Creatividad e innovación
<b>VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA</b>	
<b>Formación Académica</b>	<b>Experiencia</b>
Título de formación tecnológica de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Administración, Ingeniería Industrial y Afines o Derecho y Afines.  Certificado de inscripción profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Nueve (9) meses de experiencia relacionada o laboral.
Aprobación de tres (3) años de educación superior en la modalidad de formación tecnológica o universitaria de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Administración, Ingeniería Industrial y Afines o Derecho y Afines.	Nueve (9) meses de experiencia relacionada o laboral.
<b>ALTERNATIVA</b>	
<b>Formación Académica</b>	<b>Experiencia</b>
Diploma de Bachiller en cualquier modalidad.	Cuarenta y cinco (45) meses de experiencia relacionada.
Aprobación de un (1) año de educación superior en modalidad de formación tecnológica o universitaria de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Administración, Ingeniería Industrial y Afines o Derecho y Afines.	Veintiún (21) meses de experiencia relacionada

TADOS100001

<b>II. ÁREA FUNCIONAL - DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS</b>
<b>III. PROPÓSITO PRINCIPAL</b>
Realizar actividades de apoyo técnico y asistencial que permitan la Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y materias primas para la fabricación de los mismos en el Grupo de Trabajo asignado y en particular en el puerto, aeropuerto o paso fronterizo, según sea el caso, en concordancia con la legislación y procedimientos vigentes y las políticas y directrices del Instituto.
<b>IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES</b>
1. Recibir y realizar la revisión de los documentos que soportan la importación y exportación de Alimentos y materias primas para los mismos de acuerdo con el Manual de procedimientos vigente.

## RESOLUCIÓN 2015010329 DEL 16 DE MARZO DE 2015

*“Por la cual establece el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA”.*

Hoja número 1198 de 1317

2. Apoyar la inspección física sanitaria de Alimentos y materias primas para los mismos, de importación y exportación de acuerdo con lo establecido en el Manual de procedimientos.
3. Apoyar la toma de muestras de Alimentos y materias primas para los mismos objetos de importación y exportación, de acuerdo con lo establecido en el Manual de procedimientos o directrices institucionales.
4. Apoyar los programas de vigilancia epidemiológica y alertas sanitarias de acuerdo con los lineamientos trazados en los planes, programas y proyectos de competencia de la Entidad y en especial los lineamientos señalados por la Dirección de Alimentos y Bebidas.
5. Apoyar en el Grupo de Trabajo asignado, la ejecución de acciones que le permitan al Instituto cumplir con los objetivos, planes, programas y proyectos, en términos de la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control, en la inocuidad, en la importación y exportación de alimentos y materias primas para la producción de los mismos, en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos, de conformidad con la legislación, procedimientos vigentes y los lineamientos señalados por la Dirección de Alimentos y Bebidas.
6. Apoyar la expedición de los actos administrativos, los certificados de inspección sanitaria y los demás documentos requeridos para el correcto cumplimiento de las funciones asignadas al grupo de trabajo en el puerto, aeropuerto o paso fronterizo.
7. Realizar la sistematización y procesamiento de la información generada por las diferentes actividades desarrolladas, conforme a los procedimientos vigentes.
8. Custodiar y administrar los bienes, elementos, equipos y archivos de manera adecuada y conforme a las disposiciones legales vigentes.
9. Presentar informes de actividades y resultados alcanzados, de acuerdo con los términos, normas, procedimientos y metodologías vigentes.
10. Desempeñar las demás funciones asignadas por el Jefe Inmediato o la autoridad competente, de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el área de desempeño del cargo.

### V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Sistemas Integrados de Gestión.
2. Fundamentos de Gestión de Calidad.
3. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.
4. Conocimientos básicos de Inocuidad de Alimentos.

### VI. COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES

COMUNES	POR NÍVEL JERÁRQUICO
Orientación a resultados Orientación al usuario y al ciudadano Transparencia Compromiso con la Organización	Experticia Técnica Trabajo en equipo Creatividad e innovación

### VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA

Formación Académica	Experiencia
Título de formación Tecnológica en: Alimentos, Química, Saneamiento Ambiental, Tecnología Pesquera.	No requiere experiencia relacionada o laboral.
Certificado de inscripción profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	
Aprobación de tres (3) años de educación superior en Ingeniería de Alimentos, Medicina Veterinaria, Ingeniería Química, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos,	Nueve (9) meses de experiencia relacionada o laboral.

**RESOLUCIÓN 2015010329 DEL 16 DE MARZO DE 2015**

*“Por la cual establece el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA”.*

Hoja número 1199 de 1317

Microbióloga Industrial, Ingeniería Pesquera o Agronomía	
<b>ALTERNATIVA</b>	
<b>Formación Académica</b>	<b>Experiencia</b>
Diploma de Bachiller en cualquier modalidad.	Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada o laboral.
Aprobación de dos (2) años de educación superior en Ingeniería de Alimentos, Medicina Veterinaria, Ingeniería Química, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbióloga Industrial, Ingeniería Pesquera, Agronomía.	Veintiún (21) meses de experiencia relacionada o laboral.

TADOS100002

<b>II. ÁREA FUNCIONAL - DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS</b>
<b>III. PROPÓSITO PRINCIPAL</b>
Realizar actividades de apoyo técnico que permitan la inspección física sanitaria de Alimentos y materias primas para los mismos, con destino a la importación o exportación para consumo humano, en puertos marítimos y fluviales, aeropuertos y pasos fronterizos, en concordancia con la legislación sanitaria, procedimientos, políticas y directrices vigentes.
<b>IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Recibir y realizar la revisión de los documentos que soportan la importación y exportación de alimentos y materias primas para los mismos, de acuerdo con el Manual de Procedimientos vigente.</li> <li>2. Apoyar la inspección física sanitaria de alimentos y materias primas para los mismos, de importación y exportación, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Procedimientos.</li> <li>3. Apoyar la toma de muestras de alimentos y materias primas para los mismos, objeto de importación y exportación, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Procedimientos o directrices Institucionales.</li> <li>4. Apoyar los programas de vigilancia epidemiológica y alertas sanitarias de acuerdo con los lineamientos trazados en los planes, programas y proyectos de competencia de la Entidad y en especial los lineamientos señalados por la Dirección de Alimentos y Bebidas.</li> <li>5. Apoyar en el Grupo de Trabajo asignado, la ejecución de acciones que le permitan al Instituto cumplir con los objetivos, planes, programas y proyectos, en términos de la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control en la inocuidad, en la importación y exportación de alimentos y materias primas para la producción de los mismos, en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos, de conformidad con la legislación, procedimientos vigentes y los lineamientos señalados por la Dirección de Alimentos y Bebidas.</li> <li>6. Apoyar la expedición de los actos administrativos, los certificados de inspección sanitaria y los demás documentos requeridos para el correcto cumplimiento de las funciones asignadas al grupo de trabajo en el puerto, aeropuerto o paso fronterizo.</li> <li>7. Realizar la sistematización y procesamiento de la información generada por las diferentes actividades desarrolladas, conforme a los procedimientos vigentes.</li> <li>8. Custodiar y administrar los bienes, elementos, equipos y archivos de manera adecuada y conforme a las disposiciones legales vigentes.</li> <li>9. Presentar informes de actividades y resultados alcanzados, de acuerdo con los términos, normas, procedimientos y metodologías vigentes.</li> <li>10. Desempeñar las demás funciones asignadas por el Jefe Inmediato o la autoridad competente, de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el área de desempeño del cargo.</li> </ol>