

Invima

INSTITUTO VENEZOLANO PARA LA PROTECCIÓN DE LA SALUD

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.

PEDAB30001

DEPENDENCIA: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 16

PROPÓSITO DEL EMPLEO: Participar en la definición y desarrollo de políticas, planes, programas y procedimientos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos, frutas y otros vegetales competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional en Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Químico Farmacéutico, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma o Ingeniería de Producción Biotecnológica. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley. Título de postgrado en la modalidad de especialización en áreas relacionadas con las funciones del cargo

REQUISITOS DE EXPERIENCIA: Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada

EQUIVALENCIA: Título profesional en Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Químico Farmacéutico, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma o Ingeniería de Producción Biotecnológica. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 24 ENE 2018

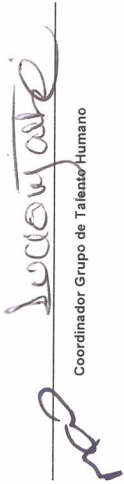
NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
JIMENEZ TOVAR ALBA ROCIO	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 15	1. Sistemas de aseguramiento de inocuidad. 2. Salud Pública y epidemiología. 3. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico. 4. Normas Sanitarias Vigentes. 5. Buenas Prácticas de Manufactura. 6. Buenas Prácticas de Laboratorio. 7. Sistemas Integrados de Gestión. 8. Fundamentos de Gestión de Calidad. 9. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Ingeniera de Alimentos, 25 de octubre de 1991	Ciento doce (112) 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 23 del mes de enero de 2018



Director General - INVIMA



Coordinador Grupo de Talento Humano

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA
Página Web [http:// www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

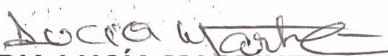
Página 1 de 1

**EL ASESOR DE LA DIRECCIÓN GENERAL CON DELEGACIÓN DE
FUNCIONES DEL GRUPO DE TALENTO HUMANO**

CERTIFICA QUE:

Una vez revisada la historia laboral de la funcionaria **ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR**, identificada con cédula de ciudadanía No. 35.473.824 y teniendo en cuenta la última evaluación de desempeño laboral y las constancias de educación para el trabajo y desarrollo humano, se evidencia que cumple con las aptitudes y habilidades para el desempeño del cargo **PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 16**.

Dado en Bogotá D.C., el día 23 enero de 2018.


NIDIA LUCÍA MARTÍNEZ CAMARGO
Asesora de la Dirección General
Con delegación de funciones del Grupo de Talento Humano

 Proyecto. Sandra Cardenas

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”.

PEDAB300001

II. ÁREA FUNCIONAL – DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – GRUPO TÉCNICO EN PRIMERA BARRERA Y ADMISIBILIDAD SANITARIA / GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS / GRUPO TÉCNICO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA / GRUPO DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS QUÍMICOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
III. PROPÓSITO PRINCIPAL
Participar en la definición y desarrollo de políticas, planes, programas y procedimientos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos, frutas y otros vegetales competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES
1. Participar en la elaboración de todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 2. Colaborar en la formulación de planes y programas para inspección, vigilancia y control de los alimentos, frutas y de otros vegetales con el propósito de reducir los riesgos asociados a la inocuidad. 3. Brindar apoyo en la definición de metodologías para elaborar los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes. 4. Adelantar las actividades requeridas para la construcción del sistema de información de inspección, vigilancia y control de los productos competencia de la Dirección. 5. Evaluar la efectividad de los indicadores de seguimiento, de impacto y de gestión para evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción de alimentos a través de los procesos de Inspección, vigilancia y control. 6. Participar activamente en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, frutas y otros vegetales, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente. 7. Verificar el cumplimiento de las actividades resultado de la articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden Nacional bajo el enfoque de la granja a la mesa. 8. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes. 9. Contribuir en el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes. 10. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la dirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes. 11. 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 de aseguramiento de inocuidad. 2. Salud Pública y epidemiología. 3. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico. 4. Normas Sanitarias Vigentes. 5. Buenas Prácticas de Manufactura. 6. Buenas Prácticas de Laboratorio. 7. Sistemas Integrados de Gestión. 8. Fundamentos de Gestión de Calidad. 9. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.
VI. COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES

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”.

COMUNES	POR NÍVEL JERÁRQUICO
Orientación a resultados Orientación al usuario y al ciudadano Transparencia Compromiso con la Organización	Aprendizaje Continuo Experticia profesional Trabajo en equipo y Colaboración Creatividad e Innovación <u>Con personal a cargo:</u> Liderazgo de Grupos de Trabajo Toma de Decisiones
VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Químico Farmacéutico, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma o Ingeniería de Producción Biotecnológica. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley. Título de postgrado en la modalidad de especialización en áreas relacionadas con las funciones del cargo.	Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Químico Farmacéutico, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma o Ingeniería de Producción Biotecnológica. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta y tres (43) meses de experiencia profesional relacionada.