



GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

SELECCIÓN Y VINCULACIÓN

FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS

Versión: 00

Código: GTH-SVH-FM006

Fecha de Emisión: 06/05/2015

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.

PEDOSO000002

DEPENDENCIA: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT COSTA CARIBE 1 (BARRANQUILLA)

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 13

PROPOSITO DEL EMPLEO: Llevar a cabo los programas de Inspección, Vigilancia y Control de los productos competencia del INVIMA que permitan garantizarla calidad e inocuidad de los mismos en el área del Grupo de Trabajo asignado.

REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional en: Química, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbiología Industrial, Zootecnia, Bacteriología, Química Farmacéutica.

Título de postgrado en la modalidad de especialización en áreas relacionadas con las funciones del cargo

REQUISITOS DE EXPERIENCIA: Diez (10) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional en: Química, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbiología Industrial, Zootecnia, Bacteriología, Química Farmacéutica.

Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.

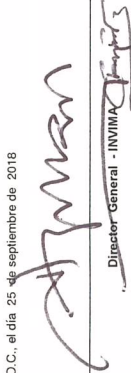
Trenta y cuatro (34) meses de experiencia profesional

FECHA DE PUBLICACIÓN: 27 SEP 2019

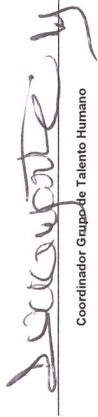
NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
EDGAR ANTONIO ACOSTA VALLE	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 2044 GRADO 11	1. Normas Sanitarias de alimentos nacional e internacional. 2. Codex alimentarius. 3. Conocimientos en Salud Pública. 4. Estadística. 5. Sistemas Integrados de Gestión. 6. Fundamentos de Gestión de Calidad. 7. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. 8. Conocimientos básicos del idioma inglés. 9. Procesos y procedimientos generales de la Administración Pública. 10. Conocimientos básicos en Contratación Estatal. 11. Conocimientos en Planeación e Indicadores de Gestión.	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Químico Farmacéutico 16/12/1988	Doscientos veintun (221) 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 25 de septiembre 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 636 de 1317

PEDOS600002

II. ÁREA FUNCIONAL - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	
III. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Llevar a cabo los programas de Inspección, Vigilancia y Control de los productos competencia del INVIMA que permitan garantizarla calidad e inocuidad de los mismos en el área del Grupo de Trabajo asignado.	
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES	
- Promover el desarrollo de planes, programas y proyectos de competencia de la Entidad, de conformidad con los lineamientos señalados por la dependencia y adelantar el seguimiento y evaluación de los mismos en el Grupo de Trabajo asignado. - Programar las acciones que adelanten los Grupos de Trabajo ubicados en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos y los inspectores oficiales de las plantas de beneficio de animales de la jurisdicción del Grupo de Trabajo asignado. - Evaluar y rendir informes de las actividades desarrolladas por el Grupo de Trabajo asignado y apoyar la evaluación de impactos de las acciones Institucionales, de conformidad con los lineamientos establecidos por la dependencia. - Revisar los documentos y dar el trámite respectivo a la solicitud de inspección sanitaria para la importación y exportación de productos competencia del INVIMA, de acuerdo con el Manual de procedimientos vigente. - Absolver las consultas y peticiones internas y externas y emitir los actos administrativos a que haya lugar, de conformidad con las disposiciones vigentes. - Custodiar y administrar los bienes, elementos, equipos y archivos de manera adecuada y conforme a las disposiciones y procedimientos vigentes. - Presentar informes de actividades y resultados de gestión, de acuerdo con las normas vigentes y procedimientos establecidos. - 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	
- Normas Sanitarias de alimentos nacional e internacional. - Codex alimentarius. - Conocimientos en Salud Pública. - Estadística. - Sistemas Integrados de Gestión. - Fundamentos de Gestión de Calidad. - Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. - Conocimientos básicos del idioma inglés. - Procesos y procedimientos generales de la Administración Pública. - Conocimientos básicos en Contratación Estatal. - Conocimientos en Planeación e Indicadores de Gestión.	
VI. COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES	
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: Química, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y	Diez (10) meses de experiencia profesional relacionada.



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 637 de 1317

Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbiología Industrial, Zootecnia, Bacteriología, Química Farmacéutica.	
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	
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Química, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Microbiología Industrial, Zootecnia, Bacteriología, Química Farmacéutica.	Treinta y cuatro (34) meses de experiencia profesional
Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado
Código:	2028
Grado:	12
No. de cargos:	Seis (6)
Dependencia:	Donde se ubique el cargo
Cargo del jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa

PETD7000001

II. ÁREA FUNCIONAL - TODAS LAS DEPENDENCIAS DEL INSTITUTO
III. PROPÓSITO PRINCIPAL
Ejecutar procesos administrativos, operativos, financieros o presupuestales para el buen funcionamiento de las operaciones de la dependencia.
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES
1. Actualizar y verificar la información y los datos provenientes de diversas fuentes con la finalidad de ingresarlos a las herramientas establecidas por la dependencia.
2. Apoyar el seguimiento de los diferentes procesos de consolidación de la información ejecutiva o presupuestal que son requeridos para coadyuvar al cumplimiento de las funciones de la dependencia.
3. Estructurar informes, documentos y presentaciones de acuerdo con la temática solicitada de las diferentes dependencias del Instituto.
4. Generar propuesta creativas en el desarrollo de actividades orientadas al procesamiento de la información.
5. Ejecutar los procedimientos y las metodologías establecidas para el procesamiento de los datos, que permitan la eficacia y calidad de la información de la dependencia
6. Diseño y seguimiento a los proyectos, planes y programas que sean desarrollados dentro de las dependencias.
7. 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. Gestión de proyectos.