



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.

REG-CA00009

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD - GRUPO DE LABORATORIO FÍSICO QUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 15

PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar el análisis fisicoquímico de alimentos para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, especialmente de las frutas y otros vegetales como apoyo a las labores de vigilancia y control competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos o Ingeniería Industrial de Alimentos. 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: Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos o Ingeniería Industrial de Alimentos. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley. Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 16 JUL 2018

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
JOHANA ARABELLA MOLANO AGUDELO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 2044 GRADO 11	1. Buenas prácticas de laboratorio. 2. Sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio. 3. Normas Técnicas Internacionales de Ensayo y Calibración. 4. Normatividad sanitaria. 5. Conocimientos de inglés técnico. 6. Sistemas Integrados de Gestión. 7. Fundamentos de Gestión de Calidad. 8. 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 Especialista en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos	Ciento ocho (108) 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 5 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 476 de 1317

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 Con personal a cargo: Liderazgo de Grupos de Trabajo Toma de Decisiones
VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Bacteriología, Microbiología, Microbiología Industrial o Microbiología de Alimentos. 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.	Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada.
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Bacteriología, Microbiología, Microbiología Industrial o Microbiología de Alimentos. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada.

PEOLC400009

II. ÁREA FUNCIONAL – OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD - GRUPO DE LABORATORIO FÍSICO QUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
III. PROPÓSITO PRINCIPAL
Realizar el análisis fisicoquímico de alimentos para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, especialmente de las frutas y otros vegetales como apoyo a las labores de vigilancia y control competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES
1. Realizar el montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos y bebidas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes. 2. Realizar análisis de alimentos y bebidas, para establecer líneas base y tendencias, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 3. Emitir los conceptos técnicos que correspondan a riesgos químicos, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. 4. Brindar capacitación y asistencia técnica a los laboratorios de la red nacional de referencia, en buenas prácticas de laboratorio y técnicas analíticas en alimentos y bebidas, de acuerdo con las delegaciones, normas y procedimientos vigentes. 5. Asistir en representación de la Entidad, a reuniones y demás actividades oficiales relacionadas con los asuntos de competencia del área, cuando medie delegación o designación de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

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 477 de 1317

6. Participar en la realización y ejecución del diseño y desarrollo de planes, programas y proyectos del laboratorio de alimentos y bebidas, de manera que se cumpla con lo establecido en las normas y procedimientos vigentes. 7. Presentar los informes sobre las actividades y resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas. 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.	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
1. Buenas prácticas de laboratorio. 2. Sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio. 3. Normas Técnicas Internacionales de Ensayo y Calibración. 4. Normatividad sanitaria. 5. Conocimientos de inglés técnico. 6. Sistemas Integrados de Gestión. 7. Fundamentos de Gestión de Calidad. 8. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.	
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 Con personal a cargo: Liderazgo de Grupos de Trabajo Toma de Decisiones
VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos o Ingeniería Industrial de Alimentos. 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.	Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada.
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos o Ingeniería Industrial de Alimentos. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada.