

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO		SELECCIÓN Y VINCULACIÓN	
	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS			
	Código: GTH-SVI-FM006	Versión: 00	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.

FECHA: 06/05/2015
DEPENDENCIA: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - GRUPO DE ARTICULACIÓN Y COORDINACIÓN CON LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD / GRUPO TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS / GRUPO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA.
DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 15
PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar las actividades requeridas de articulación y coordinación con las Entidades Territoriales de Salud y proponer el desarrollo de políticas, planes, programas, proyectos y procedimientos relacionados con la gestión e implementación de los procesos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos.
REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Medicina Veterinaria, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines o Zootecnia. 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 de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Medicina Veterinaria, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines o Zootecnia. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley. Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada

FECHA DE PUBLICACIÓN: 21 JUN 2018

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
DORIS SELENY ZAPATA POSADA	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 12	1. Normas sanitarias vigentes. 2. Buenas Prácticas de Laboratorio. 3. Buenas Prácticas de Manufactura. 4. Sistemas Integrados de Gestión. 5. Fundamentos de Gestión de Calidad. 6. Manejo de Bases de Datos y Informática 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 11/04/2008 Especialista en Alimentación y Nutrición 08/03/2013	Sesenta y cinco (65) 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 15 del mes de junio 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 490 de 1317

2. Normatividad en materia de Propiedad Intelectual.	
3. Sistemas Integrados de Gestión.	
4. Fundamentos de Gestión de Calidad.	
5. 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 de los Núcleos Básicos de Conocimiento en Derecho y Afines. 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 de los Núcleos Básicos de Conocimiento en Derecho y Afines. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada

PEDAB400006

II. ÁREA FUNCIONAL - DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - GRUPO DE ARTICULACIÓN Y COORDINACIÓN CON LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD / GRUPO TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS / GRUPO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA
III. PROPÓSITO PRINCIPAL
Realizar las actividades requeridas de articulación y coordinación con las Entidades Territoriales de Salud y proponer el desarrollo de políticas, planes, programas, proyectos y procedimientos relacionados con la gestión e implementación de los procesos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos.
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES
1. Diseñar y hacer seguimiento a los proyectos, planes y programas que sean desarrollados dentro de la dependencia. 2. Participar en el análisis de la información de inspección, vigilancia y control de los productos competencia de la dirección y proponer estrategias de gestión del riesgo acorde con los procedimientos. 3. 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. 4. Diseñar estrategias, para el correcto funcionamiento del sistema de información de las Direcciones 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 491 de 1317

5. Absolver oportunamente consultas técnicas, derechos de petición, denuncias, quejas y reclamos de competencia de la Dirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes. 6. Emitir conceptos de las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos en el territorio nacional, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 7. Participar en la elaboración de propuestas de reglamentos técnicos relacionados con los temas de competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas y las Entidades territoriales de Salud. 8. Capacitar y brindar asistencia técnica a los Entidades Territoriales, en la implementación de los planes, programas e instrumentos desarrollados e implementación del Modelo de IVC, con enfoque de riesgo. 9. Proyectar Actos Administrativos relacionados con asuntos de su competencia. 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. Normas sanitarias vigentes. 2. Buenas Prácticas de Laboratorio. 3. Buenas Prácticas de Manufactura. 4. Sistemas Integrados de Gestión. 5. Fundamentos de Gestión de Calidad. 6. 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 de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Medicina Veterinaria, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines o Zootecnia. 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 de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Medicina Veterinaria, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines o Zootecnia. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada