

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO		SELECCIÓN Y VINCULACIÓN
	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS		
	Código: GTH-SV-FIM006	Versión: 00	Fecha de Emisión: 06/05/2015

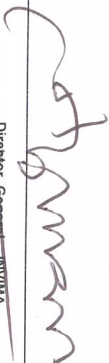
Los funcionarios inscritos en carrera administrativa que consideren tener mejor derecho a ser encargados en los cargos que se relacionan a continuación, podrán presentar reclamación por escrito en el grupo de talento humano dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de fijación del presente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

FE04040006			
DEPENDENCIA: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 15			
PROPÓSITO 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.			
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: 24 ENE 2018			

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
MOLANO AGUDELO JOHANA ARABELLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 2044 GRADO 11	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 Otimática Básica.	Certificado donde se evalúa el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Ingeniería de Alimentos, 15 de octubre de 2004	Ciento veinte (120) 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

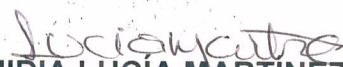

Coordinador Grupo de Talento Humano

**EL 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 **JOHANA ARABELLA MOLANO AGUDELO**, identificada con cédula de ciudadanía No. 20.533.200 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 15**.

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


NIDIA LUCIA MARTINEZ 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”.

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. 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

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”.

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