

Invima

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.

PEDAB100003

DEPENDENCIA: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - GRUPO TECNICO DE CARNES

DE NOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 18

PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar la inspección, vigilancia y control de alimentos estableciendo su calidad e inocuidad, en concordancia con la legislación vigente y el acatamiento de las políticas y directrices del Instituto

REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Medicina Veterinaria, Zootecnia, Química y Afines, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agronómica, Pecuaria y Afines o Agronomía. Título de postgrado en la modalidad de especialización en epidemiología, salud pública u otra relacionada con las funciones del cargo.

REQUISITOS DE EXPERIENCIA: Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: "Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Medicina Veterinaria, Zootecnia, Química y Afines, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agronómica, Pecuaria y Afines o Agronomía. Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley. Cuarenta y nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 4 ENE 2018

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
IVAN DARIO VARGAS MENDOZA	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 18	1. Normas sanitarias. 2. Acuerdos de la OMC. (Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio). 3. Conocimientos en Salud Pública. 4. Fundamentos de Gestión de Calidad. 5. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. 6. Conocimientos básicos del idioma inglés.	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Ingeniero Agrícola 28/09/2001 Especialista en Gestión Integrada QHSE 7/09/2010	TREINTA Y NUEVE (39) 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 3 del mes de enero de 2018

Director General - INVIMA

Coordinador Grupo de Talento Humano

Página 1 de 1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA
Página Web <http://www.invima.gov.co>

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 247 de 1317

	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 Química o Química 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.	Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada.
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química o Química de Alimentos. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta y nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada.

PEDAB100003

II. ÁREA FUNCIONAL - DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – GRUPO TÉCNICO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA / GRUPO TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS / GRUPO TÉCNICO DE CARNES / GRUPO TÉCNICO EN PRIMERA BARRERA Y ADMISIBILIDAD SANITARIA
III. PROPÓSITO PRINCIPAL
Realizar la inspección, vigilancia y control de alimentos estableciendo su calidad e inocuidad, en concordancia con la legislación vigente y el acatamiento de las políticas y directrices del Instituto.
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES
1. Atender las consultas y peticiones radicadas en la dependencia para su contestación en los términos de Ley. 2. Asistir a los diferentes comités que requieren de una asesoría y conceptualización. 3. Ejecutar y utilizar óptimamente los recursos disponibles con el propósito de lograr el cumplimiento de los objetivos, planes, programas y proyectos de la entidad. 4. Implementar los procedimientos e instrumentos requeridos para mejorar la calidad en la prestación de los servicios y los planes y proyectos institucionales del INVIMA. 5. Desarrollar y recomendar al Superior Inmediato, las acciones que deban adoptarse para el logro de los objetivos y que los planes, proyectos y metas institucionales. 6. Ejecutar proyectos y acciones de inspección, vigilancia y control sobre los alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 7. Absolver consultas técnicas sobre la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 8. Capacitar a los Entes Territoriales de Salud en la aplicación de la reglamentación sanitaria en lo relacionado con la inspección, vigilancia y control de alimentos, de acuerdo con el Plan Operativo Anual. 9. Proponer actualizaciones de la reglamentación sanitaria en lo relacionado con la calidad e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con los estándares mundiales y el procedimiento vigente. 10. Participar en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.

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 248 de 1317

11. Ejecutar las actividades derivadas de la coordinación del subcomité del Codex Alimentarius, sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos, conforme a los procedimientos vigentes o instrucciones recibidas.	
12. Presentar informes relacionados con la vigilancia y gestión de acuerdo con las directrices trazadas por la Institución.	
13. 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. 2. Acuerdos de la OMC. (Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio). 3. Conocimientos en Salud Pública. 4. Fundamentos de Gestión de Calidad. 5. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. 6. Conocimientos básicos del idioma inglés.	
VI. COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES	
COMUNES	POR NIVEL 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 de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Medicina Veterinaria, Zootecnia, Química y Afines, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agronómica, Pecuaria y Afines o Agronomía. Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley. Título de postgrado en la modalidad de especialización en epidemiología, salud pública u otra relacionada con las funciones del cargo.	Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada.
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines, Medicina Veterinaria, Zootecnia, Química y Afines, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agronómica, Pecuaria y Afines o Agronomía. Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta y nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada.