	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	DESARROLLO DEL PERSONAL	
	Código: GTH-DPE-FM022	Formato de Estudios de Verificación de Requisitos para Otorgamiento de Encargos	Fecha de Emisión: 01/04/2015
		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.

FEOLC200910

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 16

PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar el análisis fisicoquímico de alta complejidad para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, especialmente en 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, Ingeniería Química, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería de Alimentos o Bioquímica de Alimentos. Título de postgrado en la modalidad de especialización en áreas relacionadas con las funciones del cargo.

REQUISITOS DE EXPERIENCIA: Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional en: Química, Ingeniería Química, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería de Alimentos o Bioquímica de Alimentos. Y tres (43) meses de experiencia profesional relacionada.

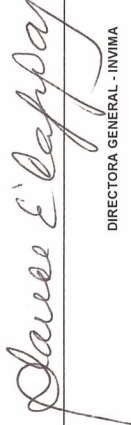
Cuarenta


FECHA DE PUBLICACIÓN: 28 JUL. 2015

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
FRANCO RODRIGUEZ MARTHA SOFIA	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 15	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas prácticas de laboratorio. 2. Sistemas de aseguramiento de calidad. 3. Normatividad Sanitaria de alimentos. 4. Conocimientos básicos del idioma Inglés técnico. 5. Sistemas integrados de Gestión. 6. Fundamentos de Gestión de Calidad. 7. 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	Química, 15 de septiembre de 2005 Magister en Ciencias Químicas, 30 de julio de 2009	Cincuenta (50) meses, siete (7) días

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., a los 27 días del mes de julio de 2015


DIRECTORA GENERAL - INVIMA


Grupo de Talento Humano