

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	DESARROLLO DEL PERSONAL
	<b>FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS</b>	
Código: GTH-DPE-FM022	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015

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.

PEQLC000015

**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 20

**PROPÓSITO DEL EMPLEO:** Diseñar, proponer y liderar estudios e investigaciones que promuevan el montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas de alta complejidad para el monitoreo de residuos y contaminantes químicos en alimentos y bebidas.

**REQUISITOS DE ESTUDIO:** Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Química y Afines, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos 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.**

**REQUISITOS DE EXPERIENCIA:** Treinta y un (31) meses de experiencia profesional relacionada.

**EQUIVALENCIA:** Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Química y Afines, Ingeniería Química y Afines, Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.

**Cincuenta y cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada.**

**FECHA DE PUBLICACIÓN:** 21 MAYO 2015

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
MYRIAM JESSELL RIVERA RICO	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 18	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buenas Prácticas de Laboratorio.</li> <li>2. Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio</li> <li>3. Metrología básica</li> <li>4. Análisis instrumental aplicado al análisis de alimentos y bebidas : Cromatografía líquida, cromatografía de gases, espectrofotometría UV/VIS, espectrofotometría absorción atómica, espectrometría de masas</li> <li>5. Gestión de riesgos con base en la norma ISO 31000</li> <li>6. Validación de métodos analíticos</li> <li>7. Normatividad Sanitaria de Alimentos.</li> <li>8. Inglés Técnico.</li> </ol>	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
<b>SANCIÓN DISCIPLINARIA</b>	<b>ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO</b>	<b>ESTUDIOS APORTADOS</b>	<b>EXPERIENCIA APORTADA</b>
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Ingeniera de Alimentos 20 de diciembre de 1994 Matrícula profesional No. 2525466348CND	172 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., a los ocho (8) días del mes de mayo de 2015

*Slaine E Cappay*  
 \_\_\_\_\_  
 Directora General - INVIMA

*[Signature]*  
 \_\_\_\_\_  
 Grupo de Talento Humano