	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	DESARROLLO DEL PERSONAL
	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS	
	Código: GTH-DPE-FM022	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.

DEPENDENCIA: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT ORINOQUIA

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 15

PROPÓSITO DEL EMPLEO: Gestionar y ejecutar los programas de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas que permitan garantizar la calidad e inocuidad de los mismos en el área del Grupo de Trabajo asignado.

REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional en: Medicina Veterinaria, Ingeniería Química, Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Microbiología o Química Farmacéutica

Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.

REQUISITOS DE EXPERIENCIA: Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional en: Medicina Veterinaria, Ingeniería Química, Zootecnia, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Microbiología o Química Farmacéutica

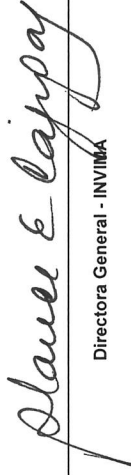
Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley. Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada.

FECHA DE PUBLICACIÓN: 6 DE MAYO DE 2015

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
SHIRLEY ROCIO MURCIA WILCHES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 2044 GRADO 11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normas Sanitarias de alimentos 2. Epidemiología y Salud Pública. 3. Sistemas Integrados de Gestión. 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	PERIODO DE PRUEBA - SOBRESALIENTE	Ingeniera de Alimentos 20 de marzo de 1998 Magister en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de alimentos	92 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 seis (6) días del mes de mayo de 2015



Directora General - INVIMA


Grupo de Talento Humano