

INVIIMA		GESTION DE TALENTO HUMANO	SELECCION Y VINCULACION
FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACION DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS		Codigo: GTH-SVL-FM006	Version: 00
		Fecha de Emision: 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.

PEOLC400007

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD – GRUPO LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

DENOMINACION DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028. GRADO 15

PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar el análisis microbiológico en alimentos basado en tecnologías y estándares internacionales para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos competencia del INVIIMA 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 de los Nucleos Básicos de Conocimiento en: Bacteriología o Biología, Microbiología y Afines, Título de postgrado en la modalidad de especialización en áreas relacionadas con las funciones del cargo. 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 Nucleos Básicos de Conocimiento en: Bacteriología o Biología, Microbiología y Afines. Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada

FECHA DE PUBLICACION:

-9 DIC 2016

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
SUAREZ ALBARRACION NANCY	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CODIGO 2044 GRADO 11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas prácticas de laboratorio. 2. Normas Técnicas Internacionales de Ensayo y Calibración. 3. Normatividad sanitaria. 4. Conocimientos de inglés técnico. 5. Sistemas Integrados de Gestión. 6. Fundamentos de Gestión de Calidad. 7. Manejo de Bases de Datos y Informática Básica. 8. Aseguramiento de Calidad bajo norma ISO/IEC 17025 y la ISO 17043 9. Validación aplicada a métodos de ensayo microbiológicos 	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Microbiólogo con Énfasis en Alimentos 12 de marzo de 1998 Especialista en protección de alimentos 29 de agosto de 2003	Ciento sesenta y tres (163) meses Tres (3) 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 30 días del mes de noviembre de 2016

Director General - INVIMA

Coordinador Grupo de Talento Humano