		<b>SELECCIÓN Y VINCULACIÓN</b>
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	<b>FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS</b>	
Código: GTH-SVI-FM006	Versión: 00	Fecha de Emisión: 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 MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

DENOMINACIÓN 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 INVIMA 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 Núcleos 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.

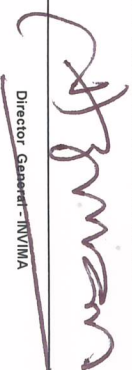
EQUIVALENCIA: Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Bacteriología o Biología, Microbiología y Afines. Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada

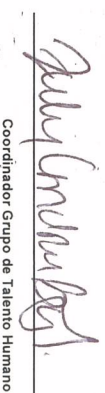
FECHA DE PUBLICACIÓN:

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
CORTINA CASTILLO JAIME ALBERTO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CODIGO 2044 GRADO 11	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buenas prácticas de laboratorio.</li> <li>2. Normas Técnicas Internacionales de Ensayo y Calibración.</li> <li>3. Normatividad sanitaria.</li> <li>4. Conocimientos de inglés técnico.</li> <li>5. Sistemas Integrados de Gestión.</li> <li>6. Fundamentos de Gestión de Calidad.</li> <li>7. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica.</li> <li>8. Aseguramiento de Calidad bajo norma ISO/IEC 17025 y la ISO 17043</li> <li>9. Validación aplicada a métodos de ensayo microbiológicos</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	Microbiólogo con Énfasis en Alimentos 3 de marzo de 2006 Especialista en Gerencia de producción y calidad 5 de marzo de 2010	Ciento veintidos (122) 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 28 días del mes de noviembre de 2016

  
Director Gaaerel-INVIMA

  
Coordinador Grupo de Talento Humano

