

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	SELECCIÓN Y VINCULACIÓN
	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS	
	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.

PEOLG600008

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD - GRUPO LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO CODIGO 2028 GRADO 13

PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar el análisis microbiológico en alimentos para verificar el cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad de los productos competencia de la dirección como apoyo a los programas de vigilancia y control competencia de la Dirección de Alimentos, 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.

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: Diez (10) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Bacteriología o Biología, Microbiología y Afines.

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

Trenta y cuatro (34) meses de experiencia profesional relacionada.

FECHA DE PUBLICACION: **17 ENE 2017**

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
FAJARDO JIMENEZ WILMER HUMBERTO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 2044 GRADO 11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas Prácticas de Laboratorio. 2. Normatividad sanitaria en el ámbito de alimentos 3. Conocimientos básicos del idioma Inglés técnico. 4. Sistemas Integrados de Gestión. 5. Aseguramiento de Calidad bajo la norma ISO/IEC 17025. 6. 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	* SOBRESALENTE	Químico de Alimentos. 11 de diciembre de 2008	Cuarenta y cuatro (44) 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., al día 16 del mes de enero de 2017


Director General (E) - INVIMA


Coordinador Grupo de Talento Humano