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

PECLC790067

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD

DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 12

PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar control de calidad a los alimentos y bebidas como apoyo a las labores de vigilancia y control de competencia de la Dirección de Alimentos y Bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

REQUISITOS DE ESTUDIO: Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Bioquímica de Alimentos, Ingeniería Industrial y de Alimentos, Bacteriología, Microbiología. 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: Siete (7) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Bioquímica de Alimentos, Ingeniería Industrial y de Alimentos, Bacteriología, Microbiología.

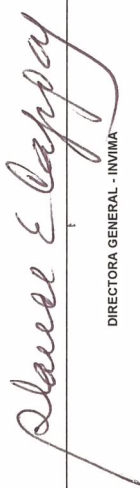
Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley: Treinta y Un (31) meses de experiencia profesional relacionada.

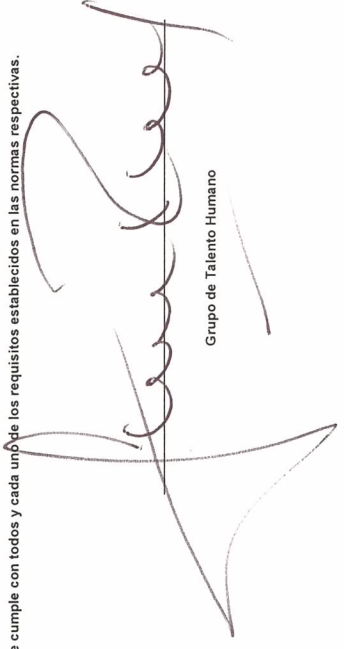
FECHA DE PUBLICACIÓN: 29 JUL. 2015

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
DELGADO CASTAÑEDA JENNETH NATALIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 2044 GRADO 11	<ol style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de laboratorio. Sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio. Análisis instrumental aplicado al análisis de alimentos y bebidas Normatividad sanitaria. Manejo de Bases de Datos y Olíptica Básica. 	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Química 12 de septiembre de 2007 Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 11 de septiembre de 2014	Catorce meses (14) veintidos (22) 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 julio de 2015


DIRECTORA GENERAL - INVIMA


Grupo de Talento Humano