	DESARROLLO DEL PERSONAL	
	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS
Código: GTH-DPE-FM022	Versión: 00	Fecha de Emisión: 01/04/2015

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.

PELUC400069

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD

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

PROPÓSITO DEL EMPLEO: Realizar el análisis fisicoquímico de alimentos para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, especialmente de las frutas y otros vegetales 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 en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos o Ingeniería Industrial de Alimentos. 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: Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada.

EQUIVALENCIA: Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos o Ingeniería Industrial de Alimentos. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley. Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada.

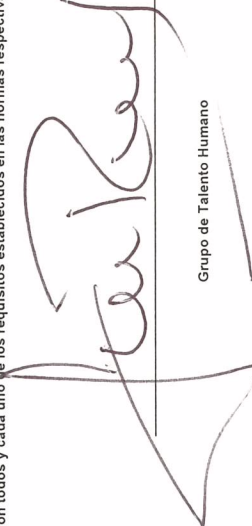
FECHA DE PUBLICACIÓN: 129 JUL. 2015

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
GOMEZ SOLANO LUZ MYRIAM	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas prácticas de laboratorio. 2. Sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio. 3. Normas Técnicas Internacionales de Ensayo y Calibración. 4. Normatividad sanitaria. 5. Conocimientos de inglés técnico. 6. Sistemas Integrados de Gestión. 7. Fundamentos de Gestión de Calidad. 8. 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	SOBRESALIENTE	Química, 13 de agosto de 1999, Especialista en Administración y Gerencia de sistemas de la calidad, 2 de diciembre de 2005.	Sesenta y ocho (68) 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 28 días del mes de julio de 2015


DIRECTORA GENERAL - INVIMA


Grupo de Talento Humano