

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	SELECCIÓN Y VINCULACIÓN
	Código: GTH-SVI-FM006	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.

**DEPENDENCIA:** OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD - GRUPO LABORATORIO MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER:** PROFESIONAL ESPECIALIZADO CODIGO 2028 - GRADO 16

**PROPOSITO DEL EMPLEO:** Realizar el análisis microbiológico en alimentos basado en tecnologías y estándares internacionales, para determinar la inocuidad de los productos 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.  
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:** Diecinueve (19) 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.  
Cuarenta y tres (43) meses de experiencia profesional relacionada.

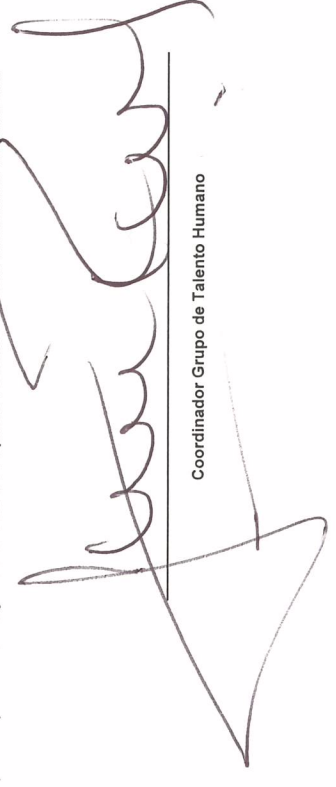
**FECHA DE PUBLICACIÓN:** 121 DIC. 2015

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
RODRIGUEZ BURGOS ROCIO DEL PILAR	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CODIGO 2028 - GRADO 15	1. Conocimientos de Inglés técnico. 2. Buenas prácticas de laboratorio. 3. Normatividad sanitaria de alimentos. 4. Sistemas Integrados de Gestión. 5. Fundamentos de Gestión de Calidad. 6. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. 7. Aseguramiento de Calidad bajo la norma ISO IEC/ 17025 y la ISO 17043. 8. Validación de métodos de ensayo	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	Bacteriólogo y Laboratorista Clínico, 12 de diciembre de 1986	Doscientos cincuenta y un (251) 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 catorce (14) días del mes de Diciembre de 2015

  
 Director General (E) - INVIMA

  
 Coordinador Grupo de Talento Humano