

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	SELECCIÓN Y VINCULACIÓN
	Código: GTH-SV/H-FM006	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS
	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.

PEOLC600008

DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD – GRUPO LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO, CÓDIGO 2028, GRADO 13
PROPÓSITO 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. Treinta y cuatro (34) meses de experiencia profesional relacionada.

FECHA DE PUBLICACIÓN:

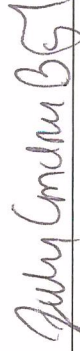
NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
LEAL LEAL SULAY MILENA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO CÓDIGO 244 GRADO 11	<ol style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas de Laboratorio. Normatividad sanitaria en el ámbito de alimentos Conocimientos básicos del idioma Inglés técnico. Sistemas Integrados de Gestión. Aseguramiento de Calidad bajo la norma ISO/IEC 17025. 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	Microbiología con énfasis en alimentos 21 de septiembre de 2001 Especialista en Protección de alimentos 30 de septiembre de 2011	Cincuenta y cinco (55) meses Tres (3) 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 29 días del mes de noviembre de 2016



Director General - INVIMA



Coordinador Grupo de Talento Humano

1:1000