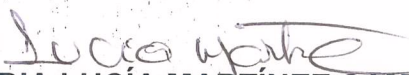


**EL ASESOR DE LA DIRECCIÓN GENERAL CON DELEGACIÓN DE
FUNCIONES DEL GRUPO DE TALENTO HUMANO**

CERTIFICA QUE:

Una vez revisada la historia laboral de la funcionaria **MARTHA YALILE GONZALEZ GARZON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 65.764.253 y teniendo en cuenta la última evaluación de desempeño laboral y las constancias de educación para el trabajo y desarrollo humano, se evidencia que cumple con las aptitudes y habilidades para el desempeño del cargo **PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 12**.

Dado en Bogotá D.C., el día 23 enero de 2018.


NIDIA LUCÍA MARTÍNEZ CAMARGO

Asesora de la Dirección General

Con delegación de funciones del Grupo de Talento Humano

 Proyecto. Sandra Cardenas

RESOLUCIÓN 2015010329 DEL 16 DE MARZO DE 2015

“Por la cual establece el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA”.

PEDOS700001

II. ÁREA FUNCIONAL - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	
III. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Gestionar y ejecutar los programas de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas que permitan garantizar la calidad e inocuidad de los mismos en el área del Grupo de Trabajo asignado con el propósito de reducir los riesgos químicos asociados a la producción y procesamiento de los alimentos, especialmente de las frutas y otros vegetales.	
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES	
1. Liderar los planes y programas, de competencia del Instituto, dentro de su área, de conformidad con los lineamientos señalados por la Dirección de Alimentos y Bebidas. 2. Promover el desarrollo de planes, programas y proyectos de competencia de la Entidad, de conformidad con los lineamientos señalados por la Dirección de Alimentos y Bebidas, y adelantar el seguimiento y evaluación de los mismos en el Grupo de Trabajo asignado. 3. Promover las acciones de vigilancia epidemiológica, evaluación de riesgo, control de microorganismos patógenos y de residuos y contaminantes químicos en alimentos, de manera coordinada con las demás entidades competentes y de conformidad con la legislación y procedimientos vigentes. 4. Absolver las consultas y peticiones internas y externas y emitir los actos administrativos a que haya lugar en los temas de su competencia, de conformidad con las disposiciones vigentes. 5. Preparar y presentar informes de actividades y resultados de gestión, que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones de acuerdo con las normas vigentes y procedimientos establecidos. 6. Ejecutar las actividades que se deriven de la implementación de los manuales, protocolos, formatos y guías de conformidad con las normas y procedimientos vigentes. 7. Capacitar a las entidades territoriales de salud en la inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 8. Desempeñar las demás funciones asignadas por el Jefe Inmediato o la autoridad competente, de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el área de desempeño del cargo.	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
1. Normas Sanitarias de alimentos nacional e internacional. 2. Epidemiología y Salud Pública. 3. Sistemas de aseguramiento de inocuidad. 4. Buenas Prácticas de Manufactura. 5. Buenas Prácticas Agropecuarias. 6. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. 7. Sistemas Integrados de Gestión. 8. Fundamentos de Gestión de Calidad. 9. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. 10. Conocimientos básicos del idioma inglés.	
VI. COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES	
COMUNES	POR NÍVEL JERÁRQUICO
Orientación a resultados Orientación al usuario y al ciudadano Transparencia Compromiso con la Organización	Aprendizaje Continuo Experticia profesional Trabajo en equipo y Colaboración Creatividad e Innovación Con personal a cargo: Liderazgo de Grupos de Trabajo Toma de decisiones

RESOLUCIÓN 2015010329 DEL 16 DE MARZO DE 2015

“Por la cual establece el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA”.

VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	
Formación Académica	EXPERIENCIA
Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Bacteriología o Química Farmacéutica. 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.	Siete (7) meses de experiencia profesional relacionada.
ALTERNATIVA	
Formación Académica	EXPERIENCIA
Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Bacteriología o Química Farmacéutica. Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley	Treinta y un (31) meses de experiencia profesional relacionada.