

	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO		SELECCIÓN Y VINCULACIÓN	
	FORMATO DE ESTUDIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA OTORGAMIENTO DE ENCARGOS			
	Código: GTH-SVI-FM006	Versión: 00	Fecha de Emisión: 05/05/2015	

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.

PELCS00011
DEPENDENCIA: OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD - GRUPO DE LABORATORIO FÍSICO QUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
DENOMINACIÓN DEL EMPLEO A PROVEER: PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 16
PROPOSITO DEL EMPLEO: Realizar el análisis fisicoquímico de alta complejidad para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, 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: Química y Afines, Ingeniería Química y Afines o Ingeniería Agroindustrial, Alimentos 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: Química y Afines, Ingeniería Química y Afines o Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines. Cuarenta y tres (43) meses de experiencia profesional relacionada.

FECHA DE PUBLICACIÓN: - 3 OCT 2018

NOMBRE DEL EMPLEADO DE CARRERA	EMPLEO DE CARRERA DEL CUAL ES TITULAR	PERFIL DE COMPETENCIAS Y REQUISITOS ACADÉMICOS	APTITUDES Y HABILIDADES
GERMAN EDUARDO RAMIREZ GIL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO CÓDIGO 2028 GRADO 12	1. Buenas Prácticas de Laboratorio. 2. Metrología básica 3. Validación de métodos de análisis de alimentos 4. Análisis instrumental: Cromatografía líquida, cromatografía de gases, espectrofotometría UV/Vis, espectrofotometría de absorción atómica aplicada al análisis de alimentos y bebidas 5. Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio basado en la norma ISO 17025:2005 6. Gestión de riesgos con base en la norma ISO 31000 7. Normatividad Sanitaria de Alimentos 8. Inglés técnico.	Certificado donde se avala el cumplimiento de las Aptitudes y Habilidades
SANCIÓN DISCIPLINARIA	ÚLTIMA EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	ESTUDIOS APORTADOS	EXPERIENCIA APORTADA
NO CUENTA	SOBRESALIENTE	Ingeniero Agroindustrial 17/09/2004	Cincuenta y dos (52) 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., el día 27 del mes de septiembre de 2018


Director General - INVIMA


Coordinador Grupo de Talento Humano

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”.

Hoja número 389 de 1317

Título de postgrado en la modalidad de especialización en áreas relacionadas con las funciones del cargo.	
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional en: Química, Ingeniería Química, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería de Alimentos o Bioquímica de Alimentos.	Cuarenta y tres (43) meses de experiencia profesional relacionada.
Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	

PEOLC300011

II. ÁREA FUNCIONAL - OFICINA DE LABORATORIOS Y CONTROL DE CALIDAD - GRUPO DE LABORATORIO FÍSICO QUÍMICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS III. PROPÓSITO PRINCIPAL Realizar el análisis fisicoquímico de alta complejidad para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, 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. IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES 1. Diseñar y desarrollar el montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos y bebidas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes. 2. Realizar el montaje, validación y estandarización de metodologías para análisis bromatológicos, micronutrientes en alimentos de interés en salud pública y bebidas de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes. 3. Realizar análisis fisicoquímicos de alimentos y bebidas empleando las técnicas de cromatografía líquida de alta eficiencia y/o cromatografía de gases y/o espectrometría y/o espectrofotometría con el fin de realizar el control de calidad de alimentos y bebidas. de acuerdo con los planes y programas establecidos, los procedimientos estandarizados, las buenas prácticas del laboratorio, los procedimientos de aseguramiento de la calidad con base en la norma ISO/IEC 17025. 4. Implementar y/o mantener La norma ISO/IEC 17025 y los informes técnicos de la Organización Mundial de la Salud para el control de calidad de los alimentos y bebidas de uso humano. 5. Realizar análisis de residuos de medicamentos veterinarios de acuerdo con los planes y programas establecidos, los procedimientos estandarizados, las buenas prácticas del laboratorio, los procedimientos de aseguramiento de la calidad con base en la norma ISO/IEC 17025 con el fin de establecer las líneas bases de alimentos y bebidas. 6. Realizar análisis de plaguicidas, metales pesados y contaminantes químicos de los alimentos de acuerdo con los planes y programas establecidos, los procedimientos estandarizados, las buenas prácticas del laboratorio con el fin de realizar el control de calidad de alimentos y bebidas y establecer las líneas base nacionales. 7. Realizar estudios e investigación en materias primas, alimentos y bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 8. Realizar auditorías internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el laboratorio de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 9. Emitir los conceptos técnicos necesarios sobre los resultados relacionados con el control de calidad de alimentos y consultas técnicas de acuerdo con las normas y
--

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”.

Hoja número 390 de 1317

procedimientos vigentes, con la oportunidad y periodicidad para la toma de decisiones.	
10. Apoyar en la ejecución del plan de capacitación y asistencia técnica a los laboratorios de la red de las entidades territoriales de salud, en buenas prácticas de laboratorio y técnicas analíticas en alimentos y bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
11. Apoyar el desarrollo de los proyectos y programas del laboratorio de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
12. Participar en el mantenimiento del sistema bajo lineamientos de la NTC ISO/IEC 17025, de acuerdo con los criterios vigentes establecidos en los procesos de acreditación de los métodos de ensayo relacionados con los productos competencia de su Laboratorio.	
13. 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. Buenas Prácticas de Laboratorio. 2. Metrología básica 3. Validación de métodos de análisis de alimentos 4. Análisis instrumental: Cromatografía líquida, cromatografía de gases, espectrofotometría UV/VIS, espectrofotometría de absorción atómica aplicada al análisis de alimentos y bebidas. 5. Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio basado en la norma ISO 17025:2005 6. Gestión de riesgos con base en la norma ISO 31000 7. Normatividad Sanitaria de Alimentos 8. Inglés técnico.	
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
VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Química y Afines, Ingeniería Química y Afines o Ingeniería Agroindustrial, Alimentos 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.	Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada
ALTERNATIVA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Química y Afines, Ingeniería Química y Afines o Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines.	Cuarenta y tres (43) meses de experiencia profesional relacionada.

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”.

Hoja número 391 de 1317

Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	
---	--

PETDT300001

II. ÁREA FUNCIONAL - TODAS LAS DIRECCIONES TÉCNICAS	
III. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar las actividades que se generen del manejo del sistema de información en la inspección vigilancia y control de los productos competencia del INVIMA, para la protección de la salud de la población, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
IV. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES	
1. Diseñar las estrategias necesarias para el correcto funcionamiento del sistema de información de las Direcciones de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 2. Diseñar planes, protocolos, guías y formatos requeridos para la implementación del sistema de información de los productos competencia de INVIMA, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 3. Verificar que el sistema de información se encuentre alimentado con los datos que corresponden a las acciones de inspección, vigilancia y control de los productos competencia del INVIMA en el territorio nacional, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 4. Realizar acompañamiento en las actividades de Inspección, Vigilancia y Control. 5. Ejecutar actividades relacionadas de acuerdo con la evaluación del sistema de información de conformidad con las normas y procedimientos vigentes. 6. Dar respuestas a consultas técnicas relacionadas con la implementación del sistema de información sobre los productos competencia del INVIMA, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. 7. Capacitar a los Entes Territoriales de Salud en la implementación de los sistemas de información, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 8. Elaborar informes de gestión administrativa, de acuerdo con las directrices trazadas por la Dirección General, Dirección y la Oficina Asesora de Planeación. 9. Participar en la implementación del sistema integrado de gestión. 10. 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. 2. Auditorias en Sistemas Integrados de Gestión. 3. Epidemiología y Salud Pública. 4. Sistemas Integrados de Gestión. 5. Fundamentos de Gestión de Calidad. 6. Manejo de Bases de Datos y Ofimática Básica. 7. 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
VII. REQUISITOS DE FORMACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA	
Formación Académica	Experiencia
Título profesional de los Núcleos Básicos de Conocimiento en: Medicina, Medicina Veterinaria, Zootecnia, Química y Afines,	Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada