



RESOLUCIÓN NÚMERO 2010001076 DEL 25 DE ENERO DE 2010

“Por la cual se adiciona 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, adoptado por Resolución No. 2006024514 del 27 de octubre de 2006”

EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA

En uso de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial de las conferidas por la Ley 909 de 2004 y los Decretos 1290 de 1994, 2539 de 2005, 2772 de 2005 y 119 de 2010

CONSIDERANDO QUE:

La Ley 909 de 2004 en su artículo 19 califica al empleo público como el núcleo básico de la estructura de la función pública, entendiéndose por empleo el conjunto de funciones, tareas y responsabilidades que se asignan a una persona y las competencias requeridas para llevarlas a cabo, con el propósito de satisfacer el cumplimiento de los planes de desarrollo y los fines del Estado.

El Decreto 770 de 2005 en su artículo 5 establece las competencias laborales y requisitos para el ejercicio de los empleos; igualmente en su artículo 12 establece la obligatoriedad de señalar las competencias laborales y requisitos para el ejercicio de los empleos en los manuales específicos de funciones y requisitos.

El Decreto 2539 de 2005 en su artículo 7 establece las competencias comunes a los servidores públicos; asimismo, en su artículo octavo determina las competencias comportamentales, por nivel jerárquico.

El Decreto 2772 de 2005 en su artículo 28 establece que *“los organismos y entidades a los cuales se refiere el presente decreto, expedirán el manual específico describiendo las funciones que correspondan a los empleos de la planta de personal y determinando los requisitos exigidos para su ejercicio. La adopción, adición, modificación o actualización del manual específico se efectuará mediante resolución interna del jefe del organismo respectivo, de acuerdo con el manual general. El manual específico no requerirá refrendación por parte del Departamento Administrativo de la Función Pública (...)”*

Mediante Decreto No. 212 del 27 de enero de 2004, se adoptó la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la cual fue ampliada en doscientos ochenta y seis cargos (286) por el Decreto 4895 del 21 de diciembre de 2007.

Por Resolución No. 2006024514 del 27 de octubre de 2006 el Director General del INVIMA adoptó el Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos de la Planta de Personal de la entidad, el cual ha sido modificado y adicionado conforme las necesidades del Instituto.

Mediante Decreto No. 119 de 2010 se aprobó la modificación de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, creándose los siguientes cincuenta y nueve (59) cargos:



No. de cargos	Denominación del empleo	Código	Grado
PLANTA GLOBAL			
10	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	2028	20
7	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	2028	18
5	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	2028	16
5	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	2028	15
4	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	2028	12
28	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	2044	11

Por lo anterior, se hace necesario adicionar al Manual Específico de Funciones y Requisitos de los diferentes empleos de la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, las funciones y requisitos de los empleos aprobados mediante Decreto No. 119 de 2010.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- Adicionar al Manual Específico de Funciones y de Competencias Laborales para los empleos que conforman la Planta de Personal del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adoptado mediante Resolución No. 2006024514 del 27 de octubre de 2006, las funciones y requisitos de los cargos creados en la Planta de Personal del Instituto mediante el Decreto 119 de 2010, cuyas funciones deberán ser cumplidas por los funcionarios con criterios de eficiencia y eficacia en orden al logro de la misión, objetivos y funciones que la Ley y los reglamentos le señalan al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, así:

MANUAL ESPECÍFICO DE FUNCIONES Y DE COMPETENCIAS LABORALES	
I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se Ubique –
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

II. PROPÓSITO PRINCIPAL
Formular, desarrollar, evaluar y hacer seguimiento de los planes, programas y proyectos relacionados con la evaluación y gestión de los riesgos químicos (contaminantes y residuos) que afectan la inocuidad de los alimentos, frutas y de otros vegetales de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
<ol style="list-style-type: none">1. Proponer y ejecutar los estudios y evaluaciones toxicológicas requeridas para establecer la inocuidad de los alimentos, frutas y de otros vegetales de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.2. Elaborar los proyectos de actualización de la normatividad sanitaria acorde con los requerimientos de los acuerdos internacionales.3. Participar activamente en el desarrollo y cumplimiento de los procedimientos para la preparación y expedición de regulaciones en materia Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, particularmente referidos a los límites máximos de residuos permitidos y otros relacionados con los riesgos químicos.



4. Elaborar todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos químicos que afectan la inocuidad de los productos competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas conforme a las disposiciones legales nacionales e internacionales.
5. Participar activamente en reuniones relacionadas con la evaluación y gestión de riesgos, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.
6. Planear las actividades tendientes a la ejecución de los programas propios de la Subdirección de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
7. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes.
8. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con el tema Evaluación de Riesgos Químicos de los productos competencia de la Subdirección de Alimentos en concordancia con las normas y procedimientos.
9. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los estudios y evaluaciones toxicológicas propuestas y ejecutadas se realizan conforme a las normas y procedimientos vigentes con el objeto de establecer la inocuidad de las cadenas de frutas y de otros.
2. Los proyectos de actualización de la normatividad sanitaria se hacen acorde con los requerimientos de los acuerdos internacionales.
3. La participación en el desarrollo y cumplimiento de los procedimientos para la preparación y expedición de regulaciones en materia Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, particularmente referidos a los límites máximos de residuos permitidos y otros relacionados con los riesgos químicos.
4. Todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos químicos que afectan la inocuidad de los productos competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas, se elaboran conforme a las disposiciones legales nacionales e internacionales.
5. La participación en reuniones relacionadas con la evaluación y gestión de riesgos, se hace activamente y de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.
6. La planeación de las actividades tendientes a la ejecución de los programas propios de la Subdirección se hace conforme a las normas y procedimientos vigentes.
7. Los informes preparados y presentados permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes.
8. El seguimiento y la evaluación de los programas o proyectos relacionados con el tema Evaluación de Riesgos Químicos de los productos competencia de la Subdirección de Alimentos se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
9. Las consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección se absuelven de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente y dentro de los términos establecidos.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP, BPM y BPA
2. Análisis de Riesgos
3. Gestión de Calidad
4. Normatividad Sanitaria Nacional e Internacional



5. Codex Alimentarius. 6. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC 7. Salud Pública. 8. Toxicología 9. Manejo de bases y Office 10. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Química, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Químico Farmacéutico y Ingeniería Agroindustrial. Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley. Título de postgrado en la modalidad de especialización Ciencia y tecnología de alimentos.	Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VII. ALTERNATIVA	
Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Química, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Químico Farmacéutico y Ingeniería Agroindustrial. Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.	Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. Se agregan cuando tengan personal a cargo: <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Diseñar, proponer y liderar estudios e investigaciones que promuevan el montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas para la Detección y Monitoreo de Organismos Genéticamente Modificados de los productos competencia de la Subdirección.	

al

for



III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES

AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

1. Realizar los estudios e investigaciones pertinentes que permitan promover el montaje, validación, estandarización e implementación de técnicas de alta complejidad que permitan detectar la presencia de Organismos Genéticamente Modificados en los productos competencia de la Subdirección.
2. Realizar análisis de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con las metodologías analíticas, procedimientos y normatividad vigente.
3. Participar en el diseño y planeación de las actividades de monitoreo de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados que se comercialicen en el territorio nacional de acuerdo las normas y procedimientos vigentes.
4. Desarrollar proyectos de investigación en cooperación interinstitucional que permita generar información para la toma de decisiones en materia de bioseguridad y de vigilancia sanitaria.
5. Diseñar programas de capacitación en materia de bioseguridad para las entidades del estado, Entidades Territoriales y comunidad en general.
6. Dar cumplimiento y desarrollar todas las actividades que se generen de la implementación del Sistema de Gestión de Calidad de acuerdo con la Norma ISO/IEC 17025.
7. Representar al Instituto en reuniones técnicas nacionales e internacionales de acuerdo con las delegaciones recibidas en concordancia con los procedimientos vigentes.
8. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
9. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos sobre Detección y Monitoreo de Organismos Genéticamente Modificados de la Subdirección de Alimentos en concordancia con las normas y procedimientos.
10. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes.
11. Implementar metodologías de auditorías internas a las técnicas analíticas y pruebas de desafío realizadas en el laboratorio de acuerdo con los procedimientos vigentes.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los estudios e investigaciones realizados permiten promover el montaje, validación, estandarización e implementación de técnicas de alta complejidad que diagnostiquen la presencia de transgenes en los productos competencia de la Subdirección.
2. Los análisis de alimentos, frutas y otros vegetales se realizan de acuerdo con las metodologías analíticas, procedimientos y normatividad vigente.
3. Las actividades diseñadas y planeadas permiten el monitoreo de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados que se comercializan en el territorio nacional se ejecutan de acuerdo las normas y procedimientos vigentes.
4. Los proyectos de investigación desarrollados en cooperación interinstitucional generan la información para la toma de decisiones en materia de bioseguridad y de vigilancia sanitaria.
5. El diseño del programa de capacitación en materia de bioseguridad se realiza conforme a los procedimientos vigentes.
6. El cumplimiento y desarrollo de todas las actividades que se generan de la implementación del Sistema de Gestión de Calidad se hace de acuerdo de acuerdo con la Norma ISO/IEC 17025
7. La representación del Instituto en reuniones técnicas nacionales e internacionales se hace de acuerdo con la delegaciones recibidas en concordancia con los procedimientos vigentes.
8. Los informes de actividades y gestión se preparan y presentan de manera que permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
9. El seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con la Detección y Monitoreo de Organismos Genéticamente Modificados de la Subdirección de Alimentos se realiza en concordancia con las normas y procedimientos.
10. La respuesta a consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección se

ul
for



emiten de acuerdo con normatividad sanitaria y los procedimientos vigentes.

11. Las auditorias internas aplicadas a las técnicas analíticas y pruebas de desafío implementadas en el laboratorio, se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Buenas Prácticas de Laboratorio y Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio (ISO 17025).
2. Ejecución de procedimientos analíticos de detección de OGM en alimentos.
3. Normatividad Sanitaria y Codex Alimentarius.
4. Salud Pública.
5. Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica.
6. Conocimientos básicos de estadística y del idioma inglés técnico
7. Manejo de bases y Office

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Microbiología, Biología o Ingeniería de producción biotecnológica Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de biotecnología o Biología Molecular.</p>	Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.

VII. ALTERNATIVA

<p>Título profesional en: Microbiología, Biología o Ingeniería de producción biotecnológica Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
--	--

VIII. COMPETENCIAS

COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo: Liderazgo de Grupos de Trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN

Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

ul

r



II. PROPÓSITO PRINCIPAL

Diseñar, proponer y liderar estudios e investigaciones que promuevan el montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas para la Detección y Monitoreo de microorganismos de los productos competencia de la Subdirección.

III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES

AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

1. Realizar los estudios e investigaciones pertinentes que permitan promover la implementación de técnicas de alta complejidad que faciliten la caracterización de microorganismos patógenos en frutas y otros vegetales, así como en los productos competencia de la Subdirección.
2. Realizar análisis de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con las metodologías analíticas, procedimientos y normatividad vigente.
3. Diseñar, proponer y liderar el montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas de alta complejidad para la Detección y Monitoreo de microorganismos de los productos competencia de la Subdirección.
4. Participar en el diseño y planeación de las actividades de monitoreo microorganismos presentes en alimentos que se comercialicen en el territorio nacional de acuerdo las normas y procedimientos vigentes.
5. Desarrollar proyectos de investigación en cooperación interinstitucional que permita generar información para la toma de decisiones en materia de riesgos biológicos asociados a los alimentos, frutas y otros vegetales.
6. Diseñar programas de capacitación en materia de inocuidad de alimentos asociados a peligros biológicos dirigidos a las entidades del Estado, Entidades Territoriales y comunidad en general.
7. Elaborar todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Red Nacional de Laboratorios de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. Representar al Instituto en reuniones técnicas nacionales e internacionales de acuerdo con la delegaciones recibidas en concordancia con los procedimientos vigentes.
9. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
10. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos de alimentos, frutas y otros vegetales en la Subdirección de Alimentos en concordancia con las normas y procedimientos.
11. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes.
12. Implementar metodologías de auditorías internas y pruebas de desafío a las técnicas analíticas realizadas en el laboratorio de acuerdo con los procedimientos vigentes.

ca



IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los estudios e investigaciones realizados permiten promover la implementación de técnicas de alta complejidad que faciliten la caracterización de microorganismos patógenos en frutas y otros vegetales, así como en los productos competencia de la Subdirección.
2. El análisis de alimentos, frutas y otros vegetales se realiza de acuerdo con las metodologías analíticas, procedimientos y normatividad vigente.
3. El montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas de alta complejidad para la Detección y Monitoreo de microorganismos de los productos competencia de la Subdirección, se diseñan, proponen y lideran de acuerdo con los procedimientos vigentes.
4. Las actividades diseñadas y planeadas facilitan las actividades de monitoreo de microorganismos presentes en alimentos que se comercialicen en el territorio nacional de acuerdo las normas y procedimientos vigentes.
5. Los proyectos de investigación desarrollados en cooperación interinstitucional permiten generar información para la toma de decisiones en materia de riesgos biológicos asociados a los alimentos, frutas y otros vegetales.
6. El diseño de los programas de capacitación en materia de inocuidad de alimentos asociados a peligros biológicos dirigidos a las entidades del Estado, Entidades Territoriales y comunidad en general se hace conforme los procedimientos vigentes.
7. Los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas facilitan el desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Red Nacional de Laboratorios de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. La representación del Instituto en reuniones técnicas nacionales e internacionales se hace de acuerdo con las delegaciones recibidas en concordancia con los procedimientos vigentes.
9. La preparación y presentación de informes de actividades y gestión permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
10. El seguimiento y evaluación de los programas o proyectos de alimentos, frutas y otros vegetales de la Subdirección de Alimentos se realiza en concordancia con las normas y procedimientos.
11. La respuesta a consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, se emiten de acuerdo con los procedimientos vigentes.
12. Las metodologías implementadas para las auditorías internas y pruebas de desafío a las técnicas analíticas realizadas en el laboratorio se hacen de acuerdo con los procedimientos vigentes.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Buenas Prácticas de Laboratorio y Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio (ISO 17025).
2. Microbiología de Alimentos.
3. Ejecución de procedimientos analíticos de análisis microbiológico de alimentos
4. Desarrollo de planes de muestreo.
5. Normatividad Sanitaria y Codex Alimentarius.
6. Epidemiología
7. Salud Pública.
8. Conocimientos básicos de estadística
9. Manejo de bases y Office
10. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
Título profesional en: Microbiología, Microbiología Industrial, Bacteriología.	Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del



Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley. Título de postgrado en la modalidad de Microbiología de Alimentos.	cargo.
VII. ALTERNATIVA	
Título profesional en: Microbiología, Microbiología Industrial, Bacteriología. Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.	Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PUBLICOS.	COMPORTAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none"> • Orientación a Resultados. • Orientación al Usuario y al Ciudadano. • Transparencia. • Compromiso con la Organización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje Continuo. • Experticia Profesional. • Trabajo en Equipo y Colaboración. • Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo de Grupos de Trabajo. • Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se Ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

II. PROPÓSITO PRINCIPAL
Diseñar, proponer y liderar estudios e investigaciones que promuevan el montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas de alta complejidad para el monitoreo de residuos y contaminantes químicos en alimentos, frutas y otros vegetales.
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar los estudios e investigaciones pertinentes que permitan promover la implementación de técnicas de alta complejidad que faciliten definir las líneas base de residuos y contaminantes químicos en alimentos, frutas y otros vegetales. 2. Realizar análisis de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con las metodologías analíticas, procedimientos y normatividad vigente 3. Diseñar, proponer y liderar el montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas de alta complejidad para la Detección y Monitoreo residuos y contaminantes químicos en alimentos, frutas y otros vegetales. 4. Participar en el diseño, planeación y desarrollo de los planes de residuos y contaminantes químicos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. 5. Desarrollar proyectos de investigación en cooperación interinstitucional que proporcione información para la toma de decisiones en materia de riesgos químicos asociados a los alimentos, especialmente en frutas y otros vegetales.



6. Diseñar programa de capacitación en materia de inocuidad de alimentos asociados a peligros químicos dirigidos a las entidades territoriales, entidades del estado y comunidad en general de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente y procedimientos vigentes.
7. Elaborar todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para el desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Red Nacional de Laboratorios de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. Representar al Instituto en reuniones técnicas nacionales e internacionales de acuerdo con la delegaciones recibidas en concordancia con los procedimientos vigentes.
9. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
10. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos de alimentos, frutas y otros vegetales de la Subdirección de Alimentos en concordancia con las normas y procedimientos.
11. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes.
12. Implementar metodologías de auditorías internas y pruebas de desafío a las técnicas analíticas realizadas en el laboratorio.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los estudios e investigaciones realizados permiten promover la implementación de técnicas de alta complejidad que faciliten definir las líneas base de residuos y contaminantes químicos en alimentos, frutas y otros vegetales.
2. El análisis de alimentos, frutas y otros vegetales se realiza de acuerdo con las metodologías analíticas, procedimientos y normatividad vigente.
3. El montaje, validación y estandarización de técnicas analíticas de alta complejidad para la Detección y Monitoreo residuos y contaminantes químicos en alimentos, frutas y otros vegetales, se diseñan, proponen y lideran de acuerdo con los procedimientos vigentes.
4. La participación en el diseño, planeación y desarrollo de los planes de residuos y contaminantes químicos de alimentos, frutas y otros vegetales se realiza de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
5. Los proyectos de investigación desarrollados en cooperación interinstitucional proporcionan información para la toma de decisiones en materia de riesgos químicos asociados a los alimentos, especialmente en frutas y otros vegetales.
6. Los programas de capacitación en materia de inocuidad de alimentos asociados a peligros químicos dirigidos a las entidades territoriales, entidades del estado y comunidad en general se hacen de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente y procedimientos vigentes.
7. Los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas desarrollados facilitan la implementación del Sistema de Gestión de Calidad y de la Red Nacional de Laboratorios de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. La representación del Instituto en reuniones técnicas nacionales e internacionales se hace de acuerdo con las delegaciones recibidas en concordancia con los procedimientos vigentes.
9. Los informes de actividades y gestión preparados y presentados permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requerida para la toma de decisiones.
10. El seguimiento y evaluación de los programas o proyectos de su competencia en la Subdirección de Alimentos se hace en concordancia con las normas y procedimientos.
11. La respuesta a consultas técnicas de alimentos, frutas y otros vegetales de la Subdirección, se emiten de acuerdo con los procedimientos vigentes.
12. La implementación de metodologías de auditorías internas y pruebas de desafío a las técnicas analíticas realizadas en el laboratorio se ejecutan conforme a las normas y procedimientos vigentes.

10/11



V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ol style="list-style-type: none">1. Buenas Prácticas de Laboratorio y Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio (ISO 17025).2. Química de Alimentos.3. Ejecución de procedimientos analíticos de análisis de alimentos y análisis instrumental.4. Normatividad Sanitaria y Codex Alimentarius.5. Salud Pública .6. Epidemiología7. Conocimientos básicos de estadística8. Manejo de bases y Office9. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería industrial de Alimentos, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización ciencia y tecnología de alimentos.</p>	Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VII. ALTERNATIVA	
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería industrial de Alimentos, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Uno(1)
Dependencia:	Donde se Ubique –
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

+



II. PROPÓSITO PRINCIPAL

Formular, desarrollar, hacer seguimiento y evaluación a los planes, programas y proyectos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos, especialmente de las cadenas de frutas y de otros vegetales.

III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES

AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

1. Elaborar todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
2. Formular planes y programas para la inspección, vigilancia y control de los alimentos, frutas y de otros vegetales con el propósito de reducir los riesgos asociados a la inocuidad.
3. Definir metodologías para elaborar los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes.
4. Participar activamente en el análisis de la información de IVC de los productos competencia de la Subdirección y proponer estrategias de gestión del riesgo acorde con los procedimientos.
5. Proponer, desarrollar y establecer indicadores de seguimiento, de impacto y de gestión para evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción de alimentos a través de los procesos de inspección, vigilancia y control.
6. Participar activamente en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, frutas y otros vegetales, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.
7. Planear, gestionar y desarrollar las actividades de articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden Nacional bajo el enfoque de la granja a la mesa.
8. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes.
9. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes.
10. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales se elaboran de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
2. La formulación de planes y programas para inspección, vigilancia y control de los alimentos, frutas y de otros vegetales se realiza con el propósito de reducir los riesgos asociados a la inocuidad.
3. Las metodologías desarrolladas permiten elaborar los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes.
4. En el análisis de la información de IVC de los productos competencia de la Subdirección y propuestas de estrategias de gestión del riesgo se hace activamente acorde con los procedimientos.
5. Los indicadores de seguimiento, impacto y gestión propuestos permiten evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción de alimentos a través de los procesos de Inspección, vigilancia y control.
6. La participación en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, frutas y otros vegetales se hace activamente, de acuerdo con las delegaciones o



designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.

7. Las actividades planeadas, gestionadas y desarrolladas en articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden Nacional se hacen bajo el enfoque de la granja a la mesa.
8. Los informes de actividades y gestión preparados y presentados que permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requerida para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes.
9. El seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales se realiza de acuerdo con los procedimientos vigentes.
10. La respuesta a las consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, se emiten de acuerdo con los procedimientos vigentes.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP, BPM y BPA
2. Análisis de Riesgos
3. Gestión de Calidad
4. Normatividad Sanitaria nacional, e internacional
5. Codex Alimentarius.
6. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC
7. Salud Pública y epidemiología.
8. Manejo de Bases de datos y office
9. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Microbiología, Ingeniería de Producción Biotecnológica, Química, Ingeniería de Alimentos, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización Ciencia y tecnología de alimentos.</p>	Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.

VII. EQUIVALENCIA

<p>Título profesional en: Microbiología, Ingeniería de Producción Biotecnológica, Química, Ingeniería de Alimentos, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
--	--

VIII. COMPETENCIAS

COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.



I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. De cargos:	Dos(2)
Dependencia:	Donde se ubique –
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

II. PROPÓSITO PRINCIPAL
Realizar la evaluación toxicológica de los estudios presentados sobre los efectos de los residuos químicos y sustancias que se encuentran presentes en los alimentos, frutas y otros vegetales o materias primas, utilizados en las diferentes etapas de la cadena productiva y que inciden en la inocuidad y la salud pública.

III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES

AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
<ol style="list-style-type: none">1. Realizar estudios e investigaciones toxicológicas de productos químicos utilizados en la producción y procesamiento de alimentos y definir valores de Límites Máximos Permitidos (LMP); Límites máximos de Residuos (LMR); Dosis Máxima de Uso (DMU).2. Definir las metodologías que deben ser adoptadas por el país para determinar los valores de Límites Máximos Permitidos (LMP); Límites máximos de residuos (LMR); Dosis máxima de uso (DMU); entre otros3. Participar en el diseño y desarrollo de planes, programas y actividades de monitoreo de evaluación toxicológica de alimentos, frutas y otros vegetales.4. Elaborar todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para el desarrollo e implementación de la evaluación toxicológica de los residuos y sustancias químicas que se encuentran presentes en los alimentos, frutas y otros vegetales o materias primas utilizados en diferentes etapas de procesamiento de acuerdo con la normatividad sanitaria.5. Evaluar la documentación presentada para obtener el concepto toxicológico de los contaminantes y sustancias químicas residuales presentes en los alimentos, determinado las implicaciones sobre la salud de acuerdo con los niveles permitidos por la normatividad sanitaria.6. Emitir los conceptos técnicos correspondientes a la evaluación toxicológica de residuos químicos, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.7. Brindar, de manera oportuna, el soporte técnico necesario para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos.8. Preparar y presentar informes de actividades y de gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.9. Realizar el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos de su competencia en la Subdirección de Alimentos en concordancia con las normas y procedimientos.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

<ol style="list-style-type: none">1. Los estudios e investigaciones toxicológicas de productos químicos utilizados en la producción y procesamiento de alimentos y definición de valores de Límites Máximos Permitidos (LMP); Límites máximos de Residuos (LMR); Dosis Máxima de Uso (DMU), se hace de acuerdo con lo contemplado en la normatividad sanitaria vigente.2. Las metodologías que deben ser adoptadas por el país para definir son definidas para determinar los valores de Límites Máximos Permitidos (LMP); Límites máximos de
--

14/11/11



residuos (LMR); Dosis máxima de uso (DMU); entre otros.

3. La participación en el diseño y desarrollo de planes, programas y actividades de monitoreo permiten la evaluación toxicológica de alimentos, frutas y otros vegetales.
4. Los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas propuestas son los necesarios para el desarrollo e implementación de la evaluación toxicológica de los efectos de los residuos y sustancias químicas que se encuentran presentes en los alimentos, frutas y otros vegetales o materias primas utilizados en diferentes etapas de procesamiento se hacen de acuerdo con la normatividad sanitaria.
5. Las evaluaciones de la documentación presentada para obtener el concepto toxicológico de los contaminantes y sustancias químicas residuales presentes en los alimentos, para determinar las implicaciones sobre la salud se hace de acuerdo con los niveles permitidos por la normatividad sanitaria.
6. Los conceptos técnicos correspondientes a la evaluación toxicológica de residuos químicos, se emiten de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
7. El soporte técnico se brinda oportunamente para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos.
8. Los informes preparados y presentados de actividades y gestión permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
9. El seguimiento y evaluación de los programas o proyectos de su competencia en la Subdirección de Alimentos se hace en concordancia con las normas y procedimientos establecidos.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Legislación sanitaria sobre alimentos, materias primas y sustancias químicas.
2. Evaluación toxicológica y evaluación de riesgos
3. Gestión de Calidad
4. Codex Alimentarius.
5. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC
6. Salud Pública y epidemiología.
7. Manejo de Bases de datos y office
8. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización Toxicología.</p>	<p>Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

VII. ALTERNATIVA

<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	<p>Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
---	---

VIII. COMPETENCIAS

15



COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORTAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se ubique –
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

II. PROPÓSITO PRINCIPAL
Evaluar el comportamiento químico de las moléculas presentes en las sustancias químicas utilizados en materias primas y alimentos, frutas u otros vegetales para determinar el efecto de las mismas en la salud pública.

III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES
<p>AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas</p> <ol style="list-style-type: none">1. Definir los criterios básicos para evaluar la calidad de la información científica suministrada por los interesados para su posterior aprobación.2. Realizar las evaluaciones de las fichas técnicas de las moléculas y sustancias químicas utilizadas en materias primas y alimentos y que presenten residualidad, de acuerdo la normatividad sanitaria vigente.3. Realizar los estudios e investigaciones para determinar las implicaciones en la salud de los consumidores del uso de sustancias químicas en materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales que presenten residualidad, para definir los valores de Límites Máximos Permitidos, LMP; Límites Máximos de Residuos, LMR; Dosis Máxima de Uso, DMU; entre otros.4. Realizar los estudios técnicos de acuerdo a las metodologías de evaluación de riesgo asociados a la evaluación de las moléculas químicas en concordancia con directrices y referentes internacionales.5. Participar en el diseño y desarrollo de planes, programas y actividades de monitoreo de residualidad de sustancias químicas en alimentos, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.6. Elaborar todos los procesos, procedimientos, protocolos, guías y formatos requeridos para el desarrollo e implementación de las evaluaciones químicas de las moléculas que se presenten residualidad en los alimentos de acuerdo con estándares, normas y directrices internacionales y nacionales.7. Emitir los conceptos técnicos referentes a los efectos químicos de las moléculas que presenten residualidad y sus efectos en la salud, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.8. Brindar de manera oportuna el soporte técnico para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos.9. Preparar y presentar informes de actividades y de gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.

Asup
16



IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los criterios definidos permiten evaluar la calidad de la información científica suministrada por los interesados.
2. Las evaluaciones de las fichas técnicas de las moléculas y sustancias químicas utilizadas en materias primas y alimentos y que presenten residualidad, se hacen de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
3. Los estudios e investigaciones realizados permiten determinar las implicaciones en la salud de los consumidores por el uso de sustancias químicas en materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales que presentan residualidad y facilitan definición de los valores Límites Máximos Permitidos, LMP; Límites Máximos de Residuos, LMR; Dosis Máxima de Uso, DMU; entre otros.
4. Los estudios técnicos se realizan de acuerdo a las metodologías de evaluación de riesgo asociados a la evaluación de las moléculas químicas en concordancia con directrices y referentes internacionales.
5. El diseño y desarrollo de planes, programas y actividades de monitoreo de residualidad de sustancias químicas en alimentos, son definidos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
6. Los procesos, procedimientos, protocolos, guías y formatos requeridos para el desarrollo e implementación de las evaluaciones químicas de las moléculas que presenten residualidad en los alimentos se hace conforme con estándares, normas y directrices internacionales y nacionales.
7. Los conceptos técnicos emitidos referentes a los efectos químicos de las moléculas que presentan residualidad y sus efectos en la salud, se hacen de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
8. El soporte técnico para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos, se brinda con la oportunidad requerida.
9. Los informes de actividades y de gestión preparados y presentados permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Legislación sanitaria de alimentos, materias primas.
2. Codex Alimentarius
3. Química y Bioquímica
4. Evaluación de Riesgos
5. Salud Pública y epidemiología
6. Gestión de Calidad
7. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC
8. Manejo de Base de Datos y de Office.
9. Conocimientos básicos del idioma inglés.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Ingeniería Química, Química Farmacéutica.</p> <p>Tarjeta o Matrícula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en Bioquímica.</p>	<p>Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

12/01/07



VII. ALTERNATIVA	
Título profesional en: Química, Ingeniería Química, Química Farmacéutica. Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.	Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	20
No. de cargos:	Dos (2)
Dependencia:	Donde se ubique –
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

II. PROPÓSITO PRINCIPAL
Realizar el análisis estadístico de los modelos de evaluación de los estudios técnico/científicos empleados en la evaluación toxicológica de residuos y contaminantes químicos que se encuentran presentes en las materias primas o alimentos, frutas y otros vegetales asociados a la inocuidad y los efectos en salud.
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
<ol style="list-style-type: none">1. Desarrollar modelos estadísticos para valorar los estudios técnicos y científicos elaborados dentro de las evaluaciones toxicológicas de residuos y contaminantes químicos y microorganismos patógenos presentes en los alimentos.2. Participar en la realización de estudios e investigaciones toxicológicas, efectos químicos de las moléculas y microorganismos patógenos para determinar las implicaciones en la salud de los consumidores de los riesgos químicos y microbiológicos en materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales.3. Realizar los análisis estadísticos de las evaluaciones toxicológicas, residualidad de sustancias químicas y presencia de microorganismos patógenos en alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con la normatividad sanitaria.4. Generar la información necesaria y oportuna para desarrollar acciones en los programas de inspección, vigilancia y control relacionadas con riesgos químicos y microbiológicos de acuerdo con los procedimientos vigentes.5. Emitir los conceptos técnicos necesarios sobre los asuntos competencia de las funciones desarrolladas y que permitan a tomar decisiones de manera oportuna, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.6. Participar activamente y de manera permanente en el diseño muestral y estadístico de los estudios, planes y programas de control de microorganismos patógenos, residuos y contaminantes químicos, conforme la normatividad sanitaria vigente.



7. Desarrollar metodologías que contribuyan a la evaluación de riesgos químicos y microbiológicos en alimentos, frutas y otros vegetales, de acuerdo con los procedimientos vigentes.
8. Preparar y presentar informes de actividades y de gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los modelos de valoración estadística para los estudios técnicos y científicos elaborados dentro de las evaluaciones toxicológicas de residuos y contaminantes químicos y microorganismos patógenos presentes en los alimentos, se desarrollan de acuerdo con las normas vigentes.
2. La participación en los estudios e investigaciones se hacen para determinar las implicaciones en la salud de los consumidores de los riesgos químicos y microbiológicos en materia primas, alimentos, frutas y otros vegetales.
3. Los análisis estadísticos de las evaluaciones toxicológicas, residualidad de sustancias químicas y presencia de microorganismos patógenos en alimentos, frutas y otros vegetales se realizan de acuerdo con la normatividad sanitaria.
4. La información para desarrollar acciones en los programas de inspección, vigilancia y control relacionada con riesgos químicos y microbiológicos se genera oportunamente de acuerdo con los procedimientos vigentes.
5. Los conceptos técnicos emitidos sobre los asuntos competencia de las funciones desarrolladas permiten tomar decisiones de manera oportuna, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
6. La participación en el diseño muestral y estadístico de los estudios, planes y programas de control de microorganismos patógenos, residuos y contaminantes químicos se hace activamente y de manera permanente, conforme la normatividad sanitaria vigente.
9. Las metodologías que contribuyen a la evaluación de riesgos de químicos y microbiológicos en alimentos, frutas y otros vegetales, se desarrollan de acuerdo con los procedimientos vigentes.
7. Los informes de actividades y de gestión que permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

- 1- Legislación sanitaria de alimentos, materias primas, insumos alimentarios y contaminantes químicos y sustancias químicas
- 2- Estadística o bioestadística
- 4- Salud Pública y evaluación de riesgos
- 5 Manejo de Base de Datos y de Office.
- 6- Conocimientos básicos del idioma inglés.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Ingeniero químico, Químico, Químico Farmacéutico, biología, microbiología, microbiología Industrial.</p> <p>Tarjeta o Matrícula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en Estadística o Bioestadística.</p>	<p>Treinta y uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

VII. ALTERNATIVA

<p>Título profesional en: Ingeniero químico, Químico, Químico Farmacéutico, biología, microbiología.</p>	<p>Cincuenta y Cinco (55) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
---	---



microbiología Industrial. Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la Ley.	cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PUBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	18
No. de cargos:	Dos (2)
Dependencia:	Donde se ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Garantizar el cumplimiento de los estándares técnicos requeridos y el desarrollo de nuevas metodologías, programas y planes de muestreo analíticos, relacionados con los análisis fisicoquímicos para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en los alimentos, materias primas y bebidas, con el fin de verificar los requisitos de inocuidad, como apoyo a los programas de vigilancia y control competencia de la subdirección de alimentos y bebidas alcohólicas.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Realizar el montaje y validación de nuevas metodologías analíticas, para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.2. Aplicar apropiadamente las técnicas, métodos analíticos y procedimientos, de forma que se garantice la calidad, integridad y confiabilidad de los resultados.3. Garantizar que el registro de datos, resultados de los ensayos y la trazabilidad de los mismos, se realice de conformidad con las buenas prácticas de laboratorio.4. Emitir los conceptos técnicos necesarios sobre los resultados de los análisis, de conformidad con las normas y procedimientos vigentes.5. Elaborar proyectos de investigación aplicada en alimentos para crear programas de vigilancia y control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.6. Implementar normas de calidad, de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integral de Garantía de Calidad.7. Brindar capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Laboratorio –BPL- y en técnicas analíticas a los laboratorios de alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.8. Representar al Instituto en reuniones nacionales e internacionales y demás actividades oficiales cuando medie delegación o designación, conforme a las normas y procedimientos vigentes.9. Realizar estudios de investigación en alimentos, aplicados a productos de alto riesgo de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes10. Realizar auditorias internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el	

20
P



laboratorio de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

11. Presentar informes sobre sus actividades y los resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. El montaje y validación de nuevas metodologías analíticas, para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos, se realiza con base en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad y de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
2. Las técnicas, métodos analíticos y procedimientos se aplican, de tal forma que se garantice la calidad, integridad y confiabilidad de los resultados.
3. El registro de datos, resultados de los ensayos y la trazabilidad de los mismos, se realiza de conformidad con las buenas prácticas de laboratorio.
4. Los conceptos técnicos sobre los resultados de los análisis, se emiten de conformidad con las normas y procedimientos vigentes.
5. Los proyectos de investigación aplicada en alimentos, para crear programas de vigilancia y control se elaboran de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
6. La implementación de las normas de calidad, se realiza de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integral de Garantía de Calidad.
7. La capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Laboratorio –BPL- y en técnicas analíticas, se brinda a los laboratorios de alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. La asistencia en representación del Instituto a reuniones nacionales e internacionales y demás actividades oficiales se hace conforme a la delegación o designación realizada, normas y procedimientos vigentes.
9. Los estudios de investigación en alimentos aplicados a productos de alto riesgo, se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
10. Las auditorías internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el laboratorio, se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
11. Los informes sobre las actividades y los resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Buenas Prácticas de Laboratorio y Sistemas de Aseguramiento de Calidad para Laboratorio (ISO 17025).
2. Química de Alimentos.
3. Ejecución de procedimientos analíticos de análisis de alimentos y análisis instrumental.
4. Normatividad sanitaria y Codex Alimentarius.
5. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.
6. Conocimientos en auditoría interna.
7. Manejo de Base de Datos y de Office.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización ciencia y tecnología de alimentos, análisis químico instrumental.</p>	<p>Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

fu21



VII. ALTERNATIVA	
Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos.	Cuarenta y Nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.	
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORTAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	18
No. de cargos:	Dos (2)
Dependencia:	Donde se ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Garantizar el cumplimiento de los estándares técnicos requeridos y el desarrollo de nuevas metodologías, programas y planes de muestreo relacionados con los análisis microbiológicos para la determinación de agentes patógenos presentes en los alimentos, materias primas y bebidas, con el fin de verificar los requisitos de inocuidad, como apoyo a los programas de vigilancia y control competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Implementar y validar técnicas de análisis especializadas para identificación de patógenos y microorganismos emergentes transmitidos por alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.2. Realizar auditorias en los laboratorios de alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.3. Verificar la productividad y selectividad de medios de cultivo para identificación de patógenos y microorganismos emergentes de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.4. Emitir los conceptos técnicos necesarios sobre los resultados de los análisis de los alimentos, de conformidad con normas y procedimientos vigentes.5. Elaborar proyectos de investigación aplicada en alimentos para crear programas de vigilancia y control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.6. Implementar normas de calidad, de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integral de Garantía de Calidad.7. Representar al Instituto en reuniones nacionales e internacionales y demás actividades oficiales cuando medie delegación o designación, conforme a las normas y procedimientos vigentes.	

Jan 22



8. Aplicar apropiadamente las técnicas, métodos analíticos y procedimientos, de forma que se garantice la calidad, integridad y confiabilidad de los resultados.
9. Garantizar que el registro de datos, resultados de los ensayos y la trazabilidad de los mismos, se realice de conformidad con las buenas prácticas de laboratorio.
10. Brindar capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Laboratorio –BPL- y en técnicas analíticas a los laboratorios de alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
11. Elaborar, diseñar y poner en práctica las pruebas de desempeño a los laboratorios de alimentos de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
12. Presentar informes sobre sus actividades y los resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. La implementación y validación de técnicas de análisis especializadas para la identificación de patógenos y microorganismos emergentes transmitidos por alimentos, se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
2. Las auditorias en los laboratorios de alimentos, se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
3. La productividad y selectividad de medios de cultivo para identificación de patógenos y microorganismos emergentes, se verifica de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
4. Los conceptos técnicos sobre los resultados de los análisis de los alimentos, se emiten de conformidad con las normas y procedimientos vigentes.
5. Los proyectos de investigación aplicada en alimentos para crear programas de vigilancia y control, se elaboran de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
6. La implementación de las normas de calidad, se realiza de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integral de Garantía de Calidad.
7. La asistencia en representación del Instituto a reuniones nacionales e internacionales y demás actividades oficiales se hace conforme a la delegación o designación realizada, normas y procedimientos vigentes.
8. Las técnicas, métodos analíticos y procedimientos son aplicados apropiadamente, de forma que se garantice la calidad, integridad y confiabilidad de los resultados.
9. El registro de datos, resultados de los ensayos y la trazabilidad de los mismos, se realiza de conformidad con las buenas prácticas de laboratorio.
10. La capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Laboratorio –BPL- y en técnicas analíticas a los laboratorios de alimentos, se brinda de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
11. Las pruebas de desempeño a los laboratorios de alimentos, se elaboran, diseñan y se ponen en práctica de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
12. Los informes sobre las actividades y los resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Microbiología de Alimentos.
2. Pruebas especializadas para identificación de patógenos en alimentos.
3. Validación de técnicas Microbiológicas en Alimentos.
4. Diseño y elaboración de estudios de investigación aplicada en alimentos.
5. Buenas Prácticas de Laboratorio.
6. Norma ISO 17025.
7. Auditoria en laboratorios de Microbiología de Alimentos.
8. Manejo de Base de Datos y de Office.

23

T



VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Bacteriología, Microbiología, Microbiología Industrial.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en microbiología.</p>	Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VII. ALTERNATIVA	
<p>Título profesional en: Bacteriología, Microbiología, Microbiología Industrial.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional, en los casos reglamentados por la Ley</p>	Cuarenta y Nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo. <p>Toma de decisiones.</p>

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	18
No. de cargos:	Dos (2)
Dependencia:	Donde se Ubique.
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa..
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Evaluar los efectos de los residuos químicos presentes en los alimentos o materias primas, especialmente en frutas y hortalizas durante su producción y procesamiento, que puedan generar problemas a la inocuidad y la salud pública, con el fin de contribuir en las evaluaciones toxicológicas y la definición de límites máximos de residuos.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Evaluar los efectos de los contaminantes y sustancias químicas residuales presentes en los alimentos de acuerdo con el riesgo asociado a los niveles o límites máximos permitidos en alimentos y materias primas, especialmente los asociados a productos hortofrutícolas, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.2. Emitir conceptos técnicos, sobre las implicaciones en salud de los residuos, de sustancias químicas y contaminantes químicos, presentes en los alimentos de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.3. Realizar las evaluaciones de los productos químicos empleados en la producción y procesamiento de alimentos que puedan generar residualidad o contaminar el alimento afectando la inocuidad del mismo, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.4. Realizar los análisis y estudios requeridos, para emitir concepto técnico de evaluación toxicológica, de sustancias químicas de uso agrícola y de esta manera establecer de	

24



- acuerdo con la normatividad sanitaria, viabilidad de su uso, límites, y efectos en la salud de las personas.
5. Estudiar y analizar de manera detallada la evidencia técnico - científica que soporta la viabilidad del uso de sustancias químicas en cualquier etapa de la producción de alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
 6. Diseñar, desarrollar y establecer procesos, procedimientos, metodologías, protocolos, guías y formatos requeridos para el análisis y desarrollo de las evaluaciones toxicológicas correspondientes de acuerdo con estándares, normas y directrices nacionales e internacionales.
 7. Participar en la formulación y desarrollo de los Planes Nacionales de Residuos y Contaminantes Químicos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
 8. Administrar el sistema de registro de conceptos toxicológicos, evaluaciones de riesgos químicos, estudios para la adopción de límites máximos de residuos y la información técnica de soporte, de acuerdo con el procedimiento vigente.
 9. Brindar soporte técnico para prevenir, atender y planear acciones, relacionadas con alertas sanitarias nacionales e internacionales, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
 10. Participar en la ejecución del diseño y desarrollo de planes y programas de inspección, vigilancia y control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
 11. Participar en la definición y realización de la metodología adoptada por el país, en lo referente a los valores de Límites Máximos Permitidos (LMP); Límites máximos de residuos (LMR); Dosis máxima de uso (DMU); entre otros, de acuerdo con la normatividad y procedimientos vigente.
 12. Presentar informes sobre sus actividades y los resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. Los efectos de los contaminantes y sustancias químicas residuales presentes en los alimentos y materias primas, se evalúan, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.
2. Los conceptos técnicos, sobre las implicaciones en salud de los residuos, de sustancias químicas y contaminantes químicos, presentes en los alimentos se emiten de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.
3. Las evaluaciones de los productos químicos empleados en la producción y procesamiento de alimentos se realiza, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
4. Los análisis y estudios requeridos para emitir concepto técnico de evaluación toxicológica, de sustancias químicas de uso agrícola, con el fin de establecer la viabilidad de su uso, límites, y efectos en la salud de las personas, se realiza de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
5. El estudio y análisis de la evidencia técnico - científica que soporta la viabilidad del uso de sustancias químicas en cualquier etapa de la producción de alimentos, se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
6. Los procesos, procedimientos, metodologías, protocolos, guías y formatos requeridos para el análisis y desarrollo de las evaluaciones toxicológicas, se diseñan y desarrollan de acuerdo con estándares, normas y directrices nacionales e internacionales.
7. La formulación y desarrollo de los Planes Nacionales de Residuos y Contaminantes Químicos, se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. La administración del sistema de registro de conceptos toxicológicos, evaluaciones de riesgos químicos, estudios para la adopción de límites máximos de residuos y la información técnica de soporte, se hace de acuerdo con el procedimiento vigente.
9. El soporte técnico para prevenir, atender y planear acciones, relacionadas con alertas sanitarias nacionales e internacionales, se brinda de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
10. La participación en el diseño y desarrollo de planes y programas de inspección, vigilancia y control, se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
11. La participación en la definición y realización de la metodología adoptada por el país, en lo referente a los valores de Límites Máximos Permitidos (LMP); Límites máximos de residuos (LMR); Dosis máxima de uso (DMU), se hace de acuerdo con la normatividad y procedimientos vigente.



12. Los informes sobre las actividades y resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Legislación sanitaria nacional e internacional de alimentos, materias primas, insumos alimentarios y contaminantes químicos y sustancias químicas.
2. Evaluación toxicológica o de riesgos.
3. Salud Pública o epidemiología.
4. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.
5. Conocimientos básicos del idioma inglés.
6. Manejo de Base de Datos y de Office.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en toxicología.</p>	<p>Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

VII. ALTERNATIVA

<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	<p>Cuarenta y Nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
--	--

VIII. COMPETENCIAS

COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN

Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	18
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se Ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

26/04



II. PROPÓSITO PRINCIPAL

Realizar el estudio y análisis del comportamiento químico de las moléculas presentes en las sustancias químicas o contaminantes, aplicados en las materias primas o alimentos, especialmente en frutas y hortalizas para determinar el efecto de las mismas en la salud.

III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES

AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

1. Realizar la evaluación documental respecto a los efectos generados por las moléculas y sustancias químicas residuales, de acuerdo con los niveles en los que se presentan en los alimentos y materias primas, especialmente los asociados a productos hortofrutícolas y sus efectos en salud, conforme a las normas y procedimientos vigentes.
2. Elaborar los informes necesarios que permitan evaluar las implicaciones en la salud, de las sustancias químicas y contaminantes químicos residuales en los alimentos, de acuerdo con la normatividad sanitaria y procedimientos vigentes.
3. Participar en la evaluación del comportamiento químico de las moléculas de productos químicos utilizados en la producción y procesamiento de alimentos, que puedan generar residualidad o contaminación del alimento afectando la inocuidad, de acuerdo con la normatividad y procedimiento vigente.
4. Realizar la evaluación de sustancias químicas de uso agrícola para establecer de acuerdo con la viabilidad de su uso y los límites, los efectos en la salud de las personas, de acuerdo con la normatividad sanitaria y procedimientos vigentes.
5. Diseñar y desarrollar procedimientos, procesos, protocolos, guías y formatos requeridos para la evaluación química de las moléculas que se presenten como residuales en los alimentos, para realizar el estudio correspondiente de acuerdo con estándares, normas y directrices nacionales e internacionales.
6. Emitir los conceptos técnicos necesarios sobre los efectos químicos de las moléculas y sus efectos en la salud, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
7. Brindar el soporte técnico para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos, de acuerdo con la normatividad sanitaria y procedimientos vigentes.
8. Participar en la ejecución del diseño y desarrollo de planes y programas de inspección, vigilancia y control, de los efectos químicos de las moléculas presentes en los alimentos y sus efectos en la salud, de acuerdo con la normatividad y procedimiento vigente.
9. Aplicar la metodología establecida para realizar la estimación del riesgo asociados a la evaluación de las moléculas químicas de acuerdo con directrices internacionales.
10. Participar en la realización de metodologías, para la evaluación química de las moléculas dentro de los estudios toxicológicos, teniendo en cuenta los estudios experimentales adelantados en el país, siguiendo metodologías de referente internacional o a través de revisión técnico científica presentada para estudio, provenientes de organismos científicos.
11. Participar en la definición de la metodología para la evaluación química, de las moléculas asociadas al riesgo en salud, con base en referentes internacionales.
12. Participar en la definición y realización de la metodología adoptada por el país, en lo referente a los valores de Límites Máximos Permitidos (LMP), Límites máximos de residuos (LMR), Dosis máxima de uso (DMU), entre otros, de acuerdo con la normatividad y procedimientos vigentes.
13. Presentar los informes sobre las actividades y resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. La evaluación documental respecto a los efectos generados por las moléculas y sustancias químicas residuales, de acuerdo con los niveles en los que se presentan en los alimentos y materias primas, se realiza conforme a las normas y procedimientos vigentes.
2. Los informes necesarios que permitan evaluar las implicaciones en la salud, de las sustancias químicas y contaminantes químicos residuales en los alimentos, se elaboran de acuerdo con la normatividad sanitaria y procedimientos vigentes.
3. La participación en la evaluación del comportamiento químico de las moléculas de productos químicos utilizados en la producción y procesamiento de alimentos, que puedan

fm27
8



- generar residualidad o contaminación del alimento afectando la inocuidad, se realiza de acuerdo con la normatividad y procedimiento vigente.
4. La evaluación de sustancias químicas de uso agrícola para establecer de acuerdo con la viabilidad de su uso y los límites, los efectos en la salud de las personas, se realiza de acuerdo con la normatividad sanitaria y procedimientos vigentes.
 5. Los procedimientos, procesos, protocolos, guías y formatos requeridos para la evaluación química de las moléculas que se presenten como residuales en los alimentos, se diseñan y desarrollan de acuerdo con estándares, normas y directrices nacionales e internacionales.
 6. Los conceptos técnicos sobre los efectos químicos de las moléculas y sus efectos en la salud, se emiten de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
 7. El soporte técnico para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos, se brinda de acuerdo con la normatividad sanitaria y procedimientos vigentes.
 8. La participación en el diseño y desarrollo de planes y programas de inspección, vigilancia y control, de los efectos químicos de las moléculas presentes en los alimentos y sus efectos en la salud, se realizan de acuerdo con la normatividad y procedimiento vigente.
 9. La metodología establecida para realizar la estimación del riesgo asociados a la evaluación de las moléculas químicas, se aplica de acuerdo con directrices internacionales.
 10. Las metodologías, para la evaluación química de las moléculas dentro de los estudios toxicológicos, se realizan teniendo en cuenta los estudios experimentales adelantados en el país, siguiendo metodologías de referente internacional o a través de revisión técnico científica presentada para estudio, provenientes de organismos científicos.
 11. La participación en la definición de la metodología para la evaluación química, de las moléculas asociadas al riesgo en salud, se hace con base en referentes internacionales.
 12. La participación en la definición y realización de la metodología adoptada por el país, en lo referente a los valores de Límites Máximos Permitidos (LMP), Límites máximos de residuos (LMR), Dosis máxima de uso (DMU), entre otros, se hace de acuerdo con la normatividad y procedimientos vigentes.
 13. Los informes sobre las actividades y resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Legislación sanitaria nacional e internacional de alimentos, materias primas, insumos alimentarios y contaminantes químicos y sustancias químicas.
2. Química y bioquímica.
3. Salud Pública o evaluación de riesgos.
4. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
5. Conocimientos básicos del idioma inglés.
6. Manejo de Base de Datos y de Office.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en Bioquímica.</p>	<p>Veinticinco (25) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

fr 28



VII. ALTERNATIVA	
Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química. Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.	Cuarenta y Nueve (49) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	15
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se Ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar el análisis fisicoquímico de alimentos para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas alcohólicas, especialmente de las frutas y otros vegetales como apoyo a las labores de vigilancia y control competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Realizar el montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos y bebidas alcohólicas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.2. Realizar análisis de alimentos y bebidas alcohólicas, para establecer líneas base y tendencias, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.3. Emitir los conceptos técnicos que correspondan a riesgos químicos, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.4. Brindar capacitación y asistencia técnica a los laboratorios de la red nacional de referencia, en buenas prácticas de laboratorio y técnicas analíticas en alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con las delegaciones, normas y procedimientos vigentes.5. Asistir en representación de la Entidad, a reuniones y demás actividades oficiales relacionadas con los asuntos de competencia del área, cuando medie delegación o designación de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.6. Participar en la realización y ejecución del diseño y desarrollo de planes, programas y proyectos del laboratorio de alimentos y bebidas alcohólicas, de manera que se cumpla con lo establecido en las normas y procedimientos vigentes.7. Presentar los informes sobre las actividades y resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.	

fu29
uf
r



IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)	
<ol style="list-style-type: none">1. El montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos y bebidas alcohólicas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad, se realiza de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.2. El análisis de alimentos y bebidas alcohólicas, para establecer líneas base y tendencias, se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.3. Los conceptos técnicos que correspondan a riesgos químicos, se emiten de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.4. La capacitación y asistencia técnica a los laboratorios de la red nacional de referencia, en buenas prácticas de laboratorio y técnicas analíticas en alimentos y bebidas alcohólicas, se brinda de acuerdo con las delegaciones, normas y procedimientos vigentes.5. La representación de la Entidad, a reuniones y demás actividades oficiales relacionadas con los asuntos de competencia del área, se hace de acuerdo con la delegación o designación, normas y procedimientos vigentes.6. La participación en la realización y ejecución del diseño y desarrollo de planes, programas y proyectos del laboratorio de alimentos y bebidas alcohólicas, se hace de manera que se cumpla con lo establecido en las normas y procedimientos vigentes.7. Los informes sobre las actividades y resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ol style="list-style-type: none">1. Buenas prácticas de laboratorio y sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio.2. Química de alimentos.3. Montaje y validación de técnicas analíticas de alta complejidad.4. Ejecución de procedimientos analíticos de análisis de alimentos y análisis instrumental.5. Normatividad Sanitaria , Codex alimentarius.6. Norma ISO/ IEC 17025/2005.7. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.8. Manejo de Base de Datos y de Office.	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en: análisis instrumental, química orgánica.</p>	<p>Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
VII- ALTERNATIVA	
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	<p>Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación.

for 30



	Se agregan cuando tengan personal a cargo: <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.
--	---

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	15
No. de cargos:	Uno (1)
Dependencia:	Donde se Ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar el análisis microbiológico para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos, especialmente los relacionados con las frutas y otros vegetales como apoyo a las labores de vigilancia y control competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Emitir los conceptos técnicos sobre los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, de conformidad con normas y procedimientos vigentes.2. Verificar la productividad y selectividad de medios de cultivo de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.3. Implementar las técnicas de análisis especializados establecidas por el superior inmediato, para la identificación de patógenos transmitidos por alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.4. Participar en la elaboración de proyectos de investigación aplicada en alimentos para crear programas de vigilancia y control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.5. Participar en la validación de las diferentes técnicas de análisis microbiológicos de alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.6. Implementar las normas de calidad, de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integral de Garantía de Calidad.7. Brindar capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Laboratorio –BPL- y en técnicas analíticas a los laboratorios de alimentos, de acuerdo con las delegaciones, normas y procedimientos vigentes.8. Asistir en representación de la Entidad, a reuniones y demás actividades oficiales relacionadas con los asuntos de competencia del área, cuando medie delegación o designación de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.9. Presentar los informes sobre las actividades y resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.	
IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)	
<ol style="list-style-type: none">1. Los conceptos técnicos sobre los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, se emiten de conformidad con normas y procedimientos vigentes.2. La productividad y selectividad de medios de cultivo se verifica de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.3. Las técnicas de análisis especializados establecidos por el superior inmediato, para la identificación de patógenos transmitidos por alimentos, se implementan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.4. La participación en la elaboración de proyectos de investigación aplicada en alimentos para crear programas de vigilancia y control se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	

31



5. La participación en la validación de las diferentes técnicas de análisis microbiológicos de alimentos, se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
6. Las normas de calidad, se implementan de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integral de Garantía de Calidad.
7. La capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Laboratorio –BPL- y en técnicas analíticas a los laboratorios de alimentos, se brinda de acuerdo con las delegaciones, normas y procedimientos vigentes.
8. La representación de la Entidad, a reuniones y demás actividades oficiales relacionadas con los asuntos de competencia del área, se efectúa de acuerdo con la delegación o designación, normas y procedimientos vigentes.
9. Los informes sobre las actividades y resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Microbiología de Alimentos.
2. Pruebas especializadas para identificación de patógenos.
3. Control de calidad a los medios de cultivo.
4. Validación de técnicas microbiológicas en alimentos.
5. Diseño y elaboración de estudios de investigación aplicada en alimentos.
6. Norma ISO 17025.
7. Normatividad sanitaria, Codex Alimentarius.
8. Conocimientos de inglés técnico.
9. Manejo de Base de Datos y de Office.

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Bacterióloga, microbiología, microbiología industrial .</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en microbiología.</p>	Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.

VII. ALTERNATIVA

<p>Título profesional en: Bacterióloga, microbiología, microbiología industrial .</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p>	Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
---	---

VIII. COMPETENCIAS

COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	15
No. de cargos:	Tres (3)
Dependencia:	Donde se Ubique.
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Proponer el desarrollo de políticas, planes, programas, proyectos y procedimientos relacionados con la gestión e implementación de los procesos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos, especialmente de las cadenas de frutas y de otros vegetales competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Elaborar los proyectos de reglamentación sanitaria, para el adecuado funcionamiento de la inspección, vigilancia y control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.2. Implementar los indicadores de seguimiento, impacto y gestión para evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción de alimentos a través de los procesos de Inspección, vigilancia y control.3. Hacer seguimiento a los procedimientos, protocolos y guías propuestas para el desarrollo de las actividades de prevención y control de la inocuidad conforme a las disposiciones legales y proponer las acciones de mejoramiento.4. Participar en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de los asuntos de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas y en especial los relacionados con las frutas y otros vegetales, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme a las normas y al procedimiento vigente.5. Verificar el cumplimiento de las actividades, resultado de la articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden nacional bajo el enfoque de la granja a la mesa.6. Realizar el seguimiento y evaluación a los programas o proyectos de la entidad que le competen al tema específico de la inspección, vigilancia y control.7. Participar en el diseño, desarrollo e implementación de los procedimientos para la preparación y expedición de regulaciones, procesos, procedimientos, protocolos, en materia de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), particularmente los referidos a riesgos para la inocuidad de los alimentos, de acuerdo con las normas y metodologías vigentes.8. Elaborar los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales, de acuerdo con las normas, metodologías y procedimientos vigentes.9. Participar en la implementación de estrategias adecuadas, para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con la atención de Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS).10. Participar en el diseño y gestión de planes y programas de Inspección Vigilancia y Control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.11. Proponer la adopción de las medidas preventivas y correctivas adecuadas, vigilando su eficacia para el control de riesgos toxicológicos.12. Presentar los informes sobre las actividades y resultados de gestión, conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas.	

Jan 33



IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Los proyectos de reglamentación sanitaria, para el adecuado funcionamiento de la inspección, vigilancia y control, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 2. Los indicadores de seguimiento, impacto y gestión para evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción de alimentos a través de los procesos se cumple en la Inspección, vigilancia y control. 3. El seguimiento a los procedimientos, protocolos y guías propuestas para el desarrollo de las actividades de prevención y control de la inocuidad se realiza conforme a las disposiciones legales y proponer las acciones de mejoramiento. 4. La participación en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de los asuntos de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas y en especial los relacionados con las frutas y otros vegetales, se hace de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme a las normas y al procedimiento vigente. 5. El cumplimiento de las actividades, resultado de la articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden nacionales verifica bajo el enfoque de la granja a la mesa. 6. El seguimiento y evaluación a los programas o proyectos de la entidad que le competen al tema específico de la inspección, vigilancia y control se realiza conforme a las normas y procedimientos vigentes. 7. La participación en el diseño, desarrollo e implementación de los procedimientos para la preparación y expedición de regulaciones, procesos, procedimientos, protocolos, en materia de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), particularmente los referidos a riesgos para la inocuidad de los alimentos, se hace de acuerdo con las normas y metodologías vigentes. 8. Los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales, se elaboran de acuerdo con las normas, metodologías y procedimientos vigentes. 9. La participación en la implementación de estrategias adecuadas se hace, para prevenir, atender y planear acciones relacionadas con la atención de Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS). 10. La participación en el diseño y gestión de planes y programas de Inspección Vigilancia y Control, se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 11. La propuesta de adopción de las medidas preventivas y correctivas adecuadas, vigilando su eficacia para el control de riesgos toxicológicos, se realiza de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes. 12. Los informes sobre las actividades y resultados de gestión, se presentan conforme a las normas y procedimientos vigentes, términos y metodologías adoptadas. 	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas prácticas de laboratorio y sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio. 2. Química de alimentos. 3. Montaje y validación de técnicas analíticas de alta complejidad. 4. Ejecución de procedimientos analíticos de análisis de alimentos y análisis instrumental. 5. Normatividad Sanitaria , Codex alimentarius. 6. Norma ISO/ IEC 17025/2005. 7. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico. 8. Manejo de Base de Datos y de Office. 	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en: ciencia y tecnología de alimentos.</p>	<p>Dieciséis (16) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
VII. ALTERNATIVA	
<p>Título profesional en: Química Farmacéutica, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Química.</p>	<p>Cuarenta (40) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

Jan 34



Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial. Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.	
VII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORTAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	16
No. de cargos:	Dos (2)
Dependencia:	Donde se ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar el análisis fisicoquímico de alta complejidad para determinar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas alcohólicas, especialmente en las frutas y otros vegetales, como apoyo a las labores de vigilancia y control competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Realizar el montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos y bebidas alcohólicas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.2. Estructurar, junto con el equipo de trabajo, el desarrollo de líneas de base y los Planes Nacionales de Residuos y contaminantes químicos de materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales, de acuerdo con las acciones de inspección, vigilancia y control.3. Realizar estudios e investigación en materias primas y alimentos de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes4. Realizar auditorias internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el laboratorio de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes5. Realizar análisis de alimentos y bebidas alcohólicas para establecer líneas base y tendencias de acuerdo con los procedimientos vigentes.6. 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 procedimientos vigentes, con la oportunidad y periodicidad para la toma de decisiones.7. 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 alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.8. Participar activamente en reuniones institucionales relacionadas con análisis fisicoquímico de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas conforme a los procedimientos vigentes.9. Apoyar el desarrollo de los proyectos y programas del laboratorio de alimentos y bebidas alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.10. Preparar y presentar informes de actividades y de gestión que permitan realizar el	

for 35



seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.

11. Liderar, coordinar la implementación y verificar el cumplimiento del Sistema de Gestión basado en la Norma ISO/IEC 17025.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. El montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de sustancias químicas y contaminantes presentes en alimentos y bebidas alcohólicas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad se realiza de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.
2. El desarrollo junto con el equipo de trabajo, el desarrollo de líneas de base y los Planes Nacionales de Residuos y contaminantes químicos de materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales, se realiza de acuerdo con las acciones de inspección, vigilancia y control.
3. Los estudios e investigación en materias primas y alimentos se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes
4. Las auditorias internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el laboratorio se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes
5. Los análisis de alimentos y bebidas alcohólicas que se hacen permiten establecer líneas base y tendencias de acuerdo con los procedimientos vigentes.
6. Los conceptos técnicos emitidos sobre los resultados relacionados con el control de calidad de alimentos y consultas técnicas se hacen de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes, con la oportunidad y periodicidad para la toma de decisiones.
7. El apoyo 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 alcohólicas se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. La participación en reuniones Institucionales relacionadas con análisis fisicoquímico de alimentos y bebidas alcohólicas, es activa y se hace de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas conforme a los procedimientos vigentes.
9. El apoyo en el desarrollo de los proyectos y programas del laboratorio de alimentos y bebidas alcohólicas se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
10. Los informes de actividades y de gestión preparados y presentados permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
11. Se lidera y coordina la implementación del sistema y así mismo se verifica el cumplimiento del Sistema de Gestión basado en la Norma ISO/IEC 17025.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Buenas prácticas de laboratorio y sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio.
2. Análisis instrumental
3. Técnicas analíticas de alta complejidad con tecnología de punta
4. Química de alimentos.
5. Validación de técnicas analíticas
6. Ejecución de procedimientos analíticos de análisis de alimentos y análisis instrumental.
7. Normatividad Sanitaria, Codex Alimentarius
8. Norma ISO/IEC 17025/2005
9. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.
10. conocimientos en auditoría interna
11. Manejo de Base de Datos y de Office

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química.</p> <p>Tarjeta o Matrícula Profesional: en los casos reglamentados por la ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en ciencia y tecnología de alimentos, análisis químico instrumental.</p>	<p>Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

36



VII. ALTERNATIVA	
Título profesional en: Química, Química Farmacéutica, Ingeniería Química. Tarjeta o Matrícula Profesional: en los casos reglamentados por la ley.	Cuarenta y Tres (43) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORTAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	16
No. de cargos:	Dos(2)
Dependencia:	Donde se ubique.
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar el análisis microbiológico basado en tecnologías y estándares internacionales, para determinar la inocuidad de los alimentos y bebidas alcohólicas, frutas y otros vegetales como apoyo a las labores de vigilancia y control competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Realizar el montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de microorganismos presentes en alimentos y bebidas alcohólicas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.2. Estructurar, junto con el equipo de trabajo, el desarrollo de los Planes Nacionales de Reducción y control de microorganismos patógenos en materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales.3. Realizar estudios e investigación en materias primas y alimentos de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes4. Realizar auditorias internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el laboratorio de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes5. Realizar análisis de alimentos y bebidas alcohólicas para establecer líneas base y tendencias de acuerdo con los procedimientos vigentes.6. 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 procedimientos vigentes, con la oportunidad y periodicidad para la toma de decisiones.7. 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 alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.	

[Handwritten signature]
37



8. Participar activamente en reuniones Institucionales relacionadas con análisis fisicoquímico de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas conforme a los procedimientos vigentes.
9. Apoyar el desarrollo de los proyectos y programas del laboratorio de alimentos y bebidas alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
10. Preparar y presentar informes de actividades y de gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
11. Liderar, coordinar la implementación y verificar el cumplimiento del Sistema de Gestión basado en la Norma ISO/IEC 17025.
12. Participar activamente en el desarrollo y cumplimiento de los procedimientos para la preparación y expedición de regulaciones en materia Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, particularmente los relacionados con los riesgos.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. El montaje, validación y estandarización de nuevas metodologías analíticas para la determinación de microorganismos presentes en alimentos y bebidas alcohólicas, basadas en técnicas analíticas de última generación o alta complejidad se hace de acuerdo con las normas o procedimientos vigentes.
2. El desarrollo de los Planes Nacionales de reducción y control de microorganismos en materias primas, alimentos, frutas y otros vegetales, se estructura junto con los equipos de trabajo de acuerdo con los procedimientos vigentes.
3. Los estudios e investigación en materias primas y alimentos se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes
4. Las auditorias internas aplicadas a las metodologías analíticas implementadas en el laboratorio se realizan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes
5. Los análisis de alimentos y bebidas alcohólicas que se hacen permiten establecer líneas base y tendencias de acuerdo con los procedimientos vigentes.
6. Los conceptos técnicos emitidos sobre los resultados relacionados con el control de calidad de alimentos y consultas técnicas se hacen de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes, con la oportunidad y periodicidad para la toma de decisiones.
7. El apoyo 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 alcohólicas se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
8. La participación en reuniones institucionales relacionadas con análisis fisicoquímico de alimentos y bebidas alcohólicas activa y se hace, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas conforme a los procedimientos vigentes.
9. El apoyo en el desarrollo de los proyectos y programas del laboratorio de alimentos y bebidas alcohólicas se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
10. Los informes de actividades y de gestión preparados y presentados permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.
11. El liderazgo, coordinación, implementación y cumplimiento del sistema de Gestión basado en la Norma ISO/IEC 17025 o en la norma vigente, se hace según lo establecido.
12. La participación en el desarrollo y cumplimiento de los procedimientos para la preparación y expedición de regulaciones en materia Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, particularmente los relacionados con los riesgos químicos se hace activamente.

38



V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ol style="list-style-type: none">1. Microbiología de Alimentos.2. Pruebas especializadas para identificación de patógenos3. Control de calidad a los medios de cultivo4. Validación de técnicas microbiológicas en alimentos.5. Diseño y elaboración de estudios de investigación aplicada en alimentos.6. Conocimientos de inglés técnico7. Buenas prácticas de laboratorio y sistemas de aseguramiento de calidad para laboratorio y Norma ISO/ IEC 17025/20058. Normatividad sanitaria , Codex alimentarius9. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.10. conocimientos en auditoria interna11. Manejo de Base de Datos y de Office	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Título profesional en: Bacterióloga, Microbiología, microbiología industrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional: en los casos reglamentados por la ley.</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en microbiología.</p>	Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VII. ALTERNATIVA	
<p>Título profesional en: Título profesional en: Bacterióloga, Microbiología, microbiología industrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional: en los casos reglamentados por la ley.</p>	Cuarenta y Tres (43) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

I. IDENTIFICACION	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	16
No. de cargos:	Uno(1)
Dependencia:	Donde se Ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.

for 39



II. PROPÓSITO PRINCIPAL

Participar en la definición y desarrollo de políticas, planes, programas y procedimientos de inspección, vigilancia y control de riesgos que afectan la inocuidad de los alimentos, frutas y otros vegetales competencia de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes

III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES

AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

1. Participar en la elaboración de todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
2. Colaborar en la formulación de planes y programas para inspección, vigilancia y control de los alimentos, frutas y de otros vegetales con el propósito de reducir los riesgos asociados a la inocuidad.
3. Brindar apoyo en la definición de metodologías para elaborar los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes.
4. Adelantar las actividades requeridas para la construcción del sistema de información de IVC de los productos competencia de la Subdirección.
5. Evaluar la efectividad de los indicadores de seguimiento, de impacto y de gestión para evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción de alimentos a través de los procesos de Inspección, vigilancia y control.
6. Participar activamente en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, frutas y otros vegetales, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.
7. Verificar el cumplimiento de las actividades resultado de la articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden Nacional bajo el enfoque de la granja a la mesa.
8. Preparar y presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes.
9. Contribuir en el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales de acuerdo con los procedimientos vigentes.
10. Absolver consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, de acuerdo con los procedimientos vigentes.

IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)

1. La participación en la elaboración de todos los procesos, procedimientos, protocolos y guías técnicas necesarias para la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.
2. La colaboración en la formulación de planes y programas para inspección, vigilancia y control de los alimentos, frutas y de otros vegetales se hace con el propósito de reducir los riesgos asociados a la inocuidad.
3. El apoyo brindado en la definición de metodologías para elaborar los mapas de caracterización del riesgo de los alimentos, frutas y otros vegetales se ejecuta de acuerdo con los procedimientos vigentes.
4. Las actividades realizadas para la construcción del sistema de información de IVC de los productos competencia de la Subdirección son las requeridas.
5. La evaluación de la efectividad de los indicadores de seguimiento, de impacto y de gestión permiten evidenciar el mejoramiento de las condiciones sanitarias de producción

per 40



de alimentos a través de los procesos de Inspección, vigilancia y control.

6. La participación en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, frutas y otros vegetales es activa se hace de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.
7. La verificación del cumplimiento de las actividades resultado de la articulación interinstitucional con otras autoridades sanitarias del orden Nacional se hace bajo el enfoque de la granja a la mesa y permite llevar un control de los compromisos adquiridos por el Instituto.
8. Los informes de actividades y gestión preparados y presentados permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones conforme a las normas, metodologías y procedimientos vigentes.
9. La contribución en el seguimiento y evaluación de los programas o proyectos relacionados con la evaluación de riesgos de alimentos, frutas y otros vegetales se realiza de acuerdo con los procedimientos vigentes.
10. La respuesta a consultas técnicas de los productos competencia de la Subdirección, se hace de acuerdo con los procedimientos vigentes y con la oportunidad establecida.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

1. Sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP, BPM y BPA.
2. Análisis de Riesgos
3. Gestión de calidad
4. Normatividad sanitaria nacional, e internacional
5. Codex Alimentarius.
6. Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC
7. Inocuidad de alimentos
8. Salud Pública y epidemiología.
9. Conocimientos básicos del idioma inglés técnico.
10. Manejo de bases de datos y office

VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la ley</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización salud pública, ciencia y tecnología de alimentos, microbiología, química de alimentos.</p>	<p>Diecinueve (19) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>

VIII. ALTERNATIVA

<p>Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o Matricula Profesional en los casos reglamentados por la ley</p>	<p>Cuarenta y Tres (43) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
--	---

VIII. COMPETENCIAS

COMUNES A LOS SERVIDORES PUBLICOS.	COMPORTAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none"> • Orientación a Resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje Continuo. • Experticia Profesional.

41



<ul style="list-style-type: none">• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.
---	--

I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Especializado.
Código:	2028
Grado:	12
No. de cargos:	Cuatro (4)
Dependencia:	Donde se Ubique
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Gestionar y ejecutar los programas de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas Alcohólicas 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.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Liderar los planes y programas, de competencia del Instituto, dentro de su área, de conformidad con los lineamientos señalados por la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas2. Promover el desarrollo de planes, programas y proyectos de competencia de la Entidad, de conformidad con los lineamientos señalados por la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas 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.	
IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)	
<ol style="list-style-type: none">1. Los planes y programas, de competencia del Instituto, se lideran de conformidad con los lineamientos señalados por la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas2. El desarrollo de planes, programas y proyectos de competencia de la Entidad, se proponen de conformidad con los lineamientos señalados por la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas y se adelanta el seguimiento y evaluación de los mismos en el Grupo de Trabajo asignado.3. Las acciones de vigilancia epidemiológica, evaluación de riesgo, control de microorganismos patógenos y de residuos y contaminantes químicos en alimentos, se impulsan de manera coordinada con las demás entidades competentes y de conformidad con la legislación y procedimientos vigentes.4. Las respuestas emitidas a las consultas y peticiones internas y externas y los actos administrativos a que haya lugar en los temas de su competencia, se hacen de conformidad con las disposiciones vigentes.5. Los informes de actividades y resultados de gestión preparados y presentados, permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones de acuerdo con las normas vigentes y procedimientos establecidos.	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
42



<p>6. Las actividades que se derivan de la implementación de los manuales, protocolos, formatos y guías se ejecutan de conformidad con las normas y procedimientos vigentes.</p> <p>7. La capacitación a las entidades territoriales de salud en la inspección, vigilancia y control de alimentos se hace de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.</p>	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<p>1. Normas Sanitarias.</p> <p>2. Acuerdos de la OMC (Organización Mundial del Comercio).</p> <p>3. Epidemiología, Salud Pública.</p> <p>4. Sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP, BPM y BPA</p> <p>5. Procedimientos sanitarios.</p> <p>6. Manejo de Base de Datos y de Office.</p> <p>7. Conocimientos básicos del idioma inglés.</p>	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
<p>Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional: en los casos reglamentados por la Ley</p> <p>Título de postgrado en la modalidad de especialización en ciencia y tecnología de alimentos.</p>	<p>Siete (7) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
VII. ALTERNATIVA	
<p>Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Química Farmacéutica, Ingeniería Química, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agroindustrial.</p> <p>Tarjeta o matrícula profesional: en los casos reglamentados por la Ley</p>	<p>Treinta y Uno (31) meses de experiencia profesional relacionada con las funciones del cargo.</p>
VIII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none">• Orientación a Resultados.• Orientación al Usuario y al Ciudadano.• Transparencia.• Compromiso con la Organización.	<ul style="list-style-type: none">• Aprendizaje Continuo.• Experticia Profesional.• Trabajo en Equipo y Colaboración.• Creatividad e Innovación. <p>Se agregan cuando tengan personal a cargo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Liderazgo de Grupos de Trabajo.• Toma de decisiones.

Jan 43

r



I. IDENTIFICACIÓN	
Nivel:	Profesional.
Denominación del Empleo:	Profesional Universitario.
Código:	2044
Grado:	11
No. de cargos:	Veintiocho (28)
Dependencia:	Donde se ubique.
Cargo del Jefe Inmediato:	Quien ejerza la supervisión directa.
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar la inspección, vigilancia y control de los alimentos, frutas y otros vegetales, en concordancia con la legislación sanitaria, las políticas y directrices de la Institución y los procedimientos vigentes.	
III. DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES ESENCIALES	
AREA: Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas	
<ol style="list-style-type: none">1. Ejecutar acciones de inspección, vigilancia y control sobre los alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.2. Atender oportunamente las alertas sanitarias y los eventos relacionados con Enfermedades Transmitidas por Alimentos.3. Ejecutar acciones de verificación de sistemas de inocuidad en alimentos, especialmente los relacionados con BPM y HACCP. Realizar actividades relacionadas con los Programas de reducción de riesgos en inocuidad asociados a los alimentos.4. Absolver consultas técnicas sobre la calidad sanitaria o inocuidad de los alimentos, de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.5. Proponer actualizaciones de la reglamentación sanitaria en lo relacionado con la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos, de acuerdo con los estándares mundiales y los procedimientos vigente.6. Participar en reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.7. Capacitar a las Entidades Territoriales de Salud en la aplicación de reglamentación sanitaria en lo relacionado con la inspección, vigilancia y control en alimentos.8. Desarrollar todas las actividades que se deriven de los programas asignados en el Plan Operativo Anual.9. Preparar y Presentar informes de actividades y gestión que permitan realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones.	
IV. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES (CRITERIOS DE DESEMPEÑO)	
<ol style="list-style-type: none">1. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los alimentos, se ejecutan de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.2. Las alertas sanitarias y los eventos relacionados con ETAS se atienden de manera oportuna.3. Las acciones de verificación de sistemas de inocuidad en alimentos se ejecutan de acuerdo a los lineamientos de las Buenas Prácticas de Manufactura y al Sistema HACCP.4. Las consultas técnicas sobre la calidad sanitaria o inocuidad de los alimentos, se absuelven de acuerdo con las normas, requerimientos y procedimientos vigentes.5. La capacitación a funcionarios de los Entes Territoriales de salud se hace aplicando de la reglamentación sanitaria relacionada con la inspección, vigilancia y control de alimentos, de acuerdo con el Plan Operativo Anual así como con las normas y procedimientos vigentes.6. Las actualizaciones de la reglamentación sanitaria en lo relacionado con la calidad e inocuidad de los alimentos, se proponen de acuerdo con los estándares mundiales y el procedimiento vigente.7. La participación en las reuniones relacionadas con la inspección, vigilancia y control de alimentos, se efectúa de acuerdo con las delegaciones o designaciones recibidas, conforme al procedimiento vigente.8. Se desarrollan todas las actividades que se derivan de los programas asignados en el Plan Operativo Anual.	

44



9. Los informes preparados y presentados de actividades y gestión permiten realizar el seguimiento con la oportunidad y periodicidad requeridas para la toma de decisiones, se hacen de acuerdo con las directrices trazadas por la Institución.	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Legislación sanitaria de alimentos Nacional e Internacional 2. Salud Pública. 3. Sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP y BPM. 4. Auditoria de Sistemas de Calidad. 5. Procesamiento de alimentos. 6. Procedimientos sanitarios. 7. Manejo de Base de Datos y de Office. 8. Conocimientos básicos del idioma inglés. 9. Acuerdos de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC. (Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio) 	
VI. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
ESTUDIOS.	EXPERIENCIA.
Título profesional en: Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Ambiental y Sanitaria, Microbiología, Microbiología Industrial, Ingeniería Industrial de Alimentos, Ingeniero Químico, Químico Farmacéutico. Tarjeta Profesional en los casos reglamentados por la Ley.	Treinta (30) meses de experiencia específica de acuerdo con las funciones del cargo.
VII. COMPETENCIAS	
COMUNES A LOS SERVIDORES PÚBLICOS.	COMPORAMENTALES.
<ul style="list-style-type: none"> • Orientación a Resultados. • Orientación al Usuario y al Ciudadano. • Transparencia. • Compromiso con la Organización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje Continuo. • Experticia Profesional. • Trabajo en Equipo y Colaboración. • Creatividad e Innovación. Se agregan cuando tengan personal a cargo: <ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo de Grupos de Trabajo. • Toma de decisiones.

ARTÍCULO SEGUNDO. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y hace parte integral del 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.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Bogotá D.C., el 25 de enero de 2010

JAIRO CÉSPEDES CAMACHO
 Director General

Proyectó: Gladys Montoya García
 Revisó: Iván Carvajal Sánchez
 Aprobó: Perla Inés Llinás Álvarez

Pub.

PA5