

A. IDENTIFICACIÓN	
DENOMINACIÓN	Técnico I
CLASIFICACIÓN DE LA VINCULACIÓN	Ocasional de proyectos
DEDICACIÓN	Tiempo completo
CANTIDAD DE VINCULACIONES	1
A QUIEN REPORTA	Coordinación del Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos

B. UBICACIÓN	
DEPENDENCIA A LA QUE PERTENECE	Dependencia: Facultad de Tecnología Laboratorio/Taller: Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos

C. DESCRIPCIÓN	
PROPÓSITO	
Realizar actividades técnicas relacionadas con los análisis microbiológicos del laboratorio de análisis de Aguas y Alimentos con el fin de dar respuesta a las necesidades de los usuarios, así como contribuir al funcionamiento y sostenibilidad del laboratorio.	
RESPONSABILIDADES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la toma de muestras según las necesidades de los usuarios, de acuerdo con los procedimientos y normas establecidas. 2. Realizar los ensayos microbiológicos de las muestras, según los requerimientos de los usuarios, así mismo analizar sus resultados y evaluar la validez de estos, de acuerdo con los procedimientos y la normatividad establecida. 3. Ejecutar las actividades necesarias para la verificación y/o validación de los métodos de ensayo microbiológicos, de acuerdo con los lineamientos establecidos para garantizar la validez de los resultados, de igual forma apoyar en las actividades necesarias para la evaluación de la incertidumbre de la medición. 4. Llevar a cabo el registro, el seguimiento y las actividades necesarias para realizar los controles de calidad que requieren las cepas, los equipos y los ensayos, con el fin de asegurar la trazabilidad y garantizar la validez de los resultados. 5. Preparar el material y medios de cultivo necesarios para el procesamiento y toma de muestras, de acuerdo con los procedimientos y normas establecidas. 6. Realizar la disposición adecuada de los residuos generados por las actividades de microbiología, de acuerdo con la normatividad institucional vigente en esta materia. 7. Llevar a cabo el registro y seguimiento de las condiciones ambientales del laboratorio, con base en los formatos y estándares establecidos para tal fin, tomando las acciones necesarias en los casos correspondientes. 8. Participar en elaboración de procedimientos, métodos y acciones requeridos para mejorar el funcionamiento del laboratorio y contribuir al logro de los objetivos propuestos. 	

DESCRIPCIÓN DE RESPONSABILIDADES Y REQUISITOS

9. Responder por el cuidado, control e inventario de todos los equipos, herramientas, elementos, materiales e insumos que se encuentren a su cargo, con el fin de garantizar su funcionamiento y preservación.
10. Informar oportunamente a la instancia correspondiente sobre las novedades que se presenten en el laboratorio.
11. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-ISO/IEC 17025 y demás normas necesarias para la prestación del servicio.
12. Brindar asistencia técnica a los usuarios de acuerdo con las responsabilidades a cargo y los procedimientos establecidos.
13. Preparar y entregar informes de carácter técnico relacionados con su área de desempeño, de acuerdo con los requerimientos internos, externos y de organismos de control.
14. Realizar un correcto uso y suministro de la información disponible en el ejercicio de su labor, de conformidad con las restricciones, el alcance de su área de desempeño y las directrices en materia de seguridad de la información establecidas en la Institución.
15. Apropiar en el ejercicio de sus responsabilidades el Código de Integridad y el Código de Buen Gobierno adoptado por la Institución, aplicando los valores y principios de acción allí definidos, que permitan el fortalecimiento de un ambiente ético, de confianza y con orientación a mejorar la prestación del servicio.
16. Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente, de acuerdo con el área de desempeño y la naturaleza del empleo.

D. REQUISITOS

EDUCACIÓN	<p>Título de formación tecnológica en uno de los siguientes Núcleos Básicos del Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biología, Microbiología y Afines - Bacteriología <p>Tarjeta o matrícula profesional en los casos reglamentados por la Ley.</p> <p>Alternativa aprobación de tres (3) años de educación superior en la modalidad de formación tecnológica o profesional universitaria en uno de los siguientes Núcleos Básicos del Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biología, Microbiología y Afines - Bacteriología
FORMACION POSTGRADUADA	N.A.

DESCRIPCIÓN DE RESPONSABILIDADES Y REQUISITOS

EXPERIENCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Seis (6) meses de experiencia laboral relacionada con las funciones del cargo. <p>Alternativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quince (15) meses de experiencia laboral relacionada con las funciones del cargo.
CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	<p style="text-align: center;">Realización de ensayos microbiológicos Metodologías de ensayo de microbiología Manejo de equipos de laboratorio para la realización de ensayos microbiológicos en aguas y alimentos Marco normativo y legal sobre aguas y alimentos Ofimática</p>

E. COMPETENCIAS

Las competencias requeridas para la vinculación indicada en esta descripción, serán aquellas que se encuentren definidas en la metodología establecida por Gestión del Talento Humano, acorde con la normatividad vigente y aplicable para el tipo de vinculación.

Control de Cambios:

Versión	No. Memorando	Fecha Memorando
1	02-131-41 de Gestión del Talento Humano	2022.01.25