



Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

**ANUNCIO DE VACANTE PARA PERSONAL PROFESIONAL: IRC2032**

Fecha de publicación: **14 de junio de 2011**

Vencimiento del plazo de admisión de solicitudes: **14 de julio de 2011**

TÍTULO DEL PUESTO:	<b>Oficial superior de inocuidad y calidad de los alimentos</b>	GRADO:	<b>P-5</b>
DEPENDENCIA:	<b>Oficina Regional para América Latina y el Caribe</b> RLC	LUGAR DE DESTINO:	<b>Santiago de Chile</b>
		DURACIÓN*:	<b>Plazo fijo: tres años</b>
		CÓDIGO / N° DEL PUESTO:	<b>C/Sin determinar</b>
		CÓDIGO CCOG:	<b>1102</b>

**Se alienta a las mujeres cualificadas y a los nacionales cualificados de Estados Miembros insuficientemente o no representados a presentar sus solicitudes**

**COMPETENCIA Y FUNCIONES**

Bajo la supervisión del Subdirector General/Representante Regional (RLC) y la orientación del Director de la División de Nutrición y Protección del Consumidor (AGN), el titular desempeñará funciones de liderazgo y apoyo, mediante su coordinación y supervisión, en actividades dirigidas a mejorar la situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región de América Latina y el Caribe. En particular, el titular deberá:

- actuar como punto de contacto y coordinador regional de la FAO en materia de inocuidad y calidad de los elementos. Proporcionar a los Estados Miembros de la región asesoramiento estratégico y en materia de políticas, así como apoyo técnico, para la formulación y aplicación de las políticas de la FAO relativas a la elaboración de enfoques modernos de la inocuidad y calidad de los alimentos y la protección de los consumidores a lo largo de toda la cadena alimentaria;
- desempeñar la función de coordinador regional de la FAO respecto del Objetivo estratégico D: "Mejora de la calidad y la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria". Coordinar con las subregiones de América Latina y el Caribe la ejecución del trabajo destinado a contribuir a este objetivo estratégico. Encargarse de la planificación, elaboración, coordinación y ejecución del programa de trabajo regional aprobado con arreglo al Marco estratégico;
- contribuir a la labor multidisciplinaria en el seno de la Oficina Regional y velar para que las cuestiones relativas a la nutrición y la calidad e inocuidad de los alimentos queden adecuadamente integradas en los programas regionales y subregionales; servir de enlace e interactuar con las unidades pertinentes de la FAO y otras organizaciones internacionales y del sector privado en actividades referentes a la inocuidad y calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria;
- seguir de cerca la situación de la inocuidad y calidad de los alimentos y proporcionar evaluaciones y análisis periódicos al respecto, así como sobre las políticas y programas pertinentes y las necesidades de asistencia técnica de los Estados Miembros;
- brindar apoyo técnico a los Estados Miembros de la región a fin de potenciar su participación en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y sus esfuerzos por aplicar e implementar las normas, directrices y recomendaciones del Codex, así como por mejorar su capacidad institucional de garantía y control de la inocuidad de los alimentos;
- promover y formular programas y proyectos nacionales y regionales destinados a incrementar la capacidad de los Estados Miembros de la región para asegurar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios;
- prestar asistencia técnica y asesoramiento (formulación, dirección y puesta en práctica de programas y proyectos) a los Estados Miembros a fin de fortalecer sus capacidades en el campo de la calidad e inocuidad de los alimentos;
- supervisar proyectos de campo, cursos de formación y seminarios, así como organizar reuniones, sobre la inocuidad y calidad de los alimentos y la protección del consumidor; proporcionar apoyo técnico a proyectos sobre el terreno en función de las necesidades, ayudando a determinar, formular, ejecutar y examinar actividades de proyectos relativos a la inocuidad y calidad de los alimentos;
- facilitar la identificación, en el ámbito nacional y regional, de expertos e instituciones especializadas en temas relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos que tengan interés y aptitud para participar en actividades de la FAO de creación de capacidad o prestación de asesoramiento científico;
- señalar y resumir las cuestiones más importantes respecto de las cuales se considera prioritario para la región disponer de asesoramiento científico, manuales de orientación, materiales de capacitación u otros instrumentos de creación de capacidad sobre inocuidad o calidad de los alimentos, y coordinarse con el personal de la División de Nutrición y Protección del Consumidor (AGN) de la Sede a fin de concertar un plan para su preparación;
- dirigir las reuniones técnicas, seminarios, talleres y cursos de capacitación pertinentes que se organicen en el ámbito regional y nacional sobre la inocuidad y calidad de los alimentos y la protección del consumidor, y participar en ellos;
- promover, supervisar y coordinar redes de conocimientos e intercambio de información con el fin de fomentar la cooperación regional, la planificación y la elaboración de informes entre universidades, otras instituciones nacionales, regionales e internacionales y los organismos de las Naciones Unidas en lo referente a la calidad e inocuidad de los alimentos;
- contribuir a generar recursos extrapresupuestarios en apoyo de actividades vinculadas a la inocuidad alimentaria y el control de los alimentos en la región;
- preparar documentos técnicos, manuales, documentos de trabajo y otras publicaciones; elaborar directrices, recomendaciones sobre diversas cuestiones relacionadas con la calidad y la inocuidad de los alimentos para diversas reuniones, incluida la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe;
- desempeñar otras funciones afines que se le encomienden.

**REQUISITOS MÍNIMOS**

*Los candidatos deberán cumplir los siguientes requisitos:*

- Título universitario superior en bromatología, tecnología alimentaria, microbiología alimentaria, salud pública, salud pública veterinaria o materias afines

- Diez años de experiencia de trabajo pertinente en el campo de la inocuidad de los alimentos en un ámbito nacional, regional o internacional, que comprendan cinco años de experiencia en la formulación o realización de proyectos o actividades de carácter técnico en estos terrenos en países o instituciones ajenos a su país de origen, en materias relacionadas con la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y los requisitos de inocuidad y calidad para la importación y exportación de alimentos
- Conocimiento práctico del español y el inglés.

#### **CRITERIOS DE SELECCIÓN**

*Los candidatos serán evaluados con arreglo a los siguientes criterios:*

- Amplitud y pertinencia de la experiencia de planificación, formulación, aplicación y coordinación de proyectos y actividades vinculados a la calidad y la inocuidad de los alimentos
- Pertinencia de la experiencia y los conocimientos sobre la situación de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región y las actividades pertinentes
- Pertinencia del conocimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, su labor y sus procedimientos de trabajo
- Número de documentos e informes técnicos y científicos que ha escrito el candidato y pertinencia de los mismos respecto de las cuestiones de inocuidad de los alimentos en la región
- Capacidad para organizar y coordinar reuniones y actividades de capacitación a nivel nacional y regional

*Téngase en cuenta que todos los candidatos deberán poseer conocimientos informáticos y de programas de tratamiento de textos y capacidad para trabajar con personas de distintos orígenes nacionales y culturales.*

**\* Para los candidatos internos de la FAO, la duración del nombramiento se establecerá de acuerdo con las políticas vigentes en materia de renovación de contratos.**

---

#### **REMUNERACIÓN**

Se ofrece un régimen salarial y prestaciones competitivos. Para más información sobre salarios, subsidios y prestaciones de las Naciones Unidas, visite el sitio web de la Comisión de Administración Pública Internacional (CAPI): [HTTP://ICSC.UN.ORG/](http://icsc.un.org/)

---

**Para presentar su solicitud:** visite el sitio web de iRecruitment  
[HTTP://WWW.FAO.ORG/EMPLOYMENT/IRECRUITMENT-ACCESS/](http://www.fao.org/employment/iRecruitment-access/)

y complete su solicitud en línea

A fin de poder evaluar adecuadamente su candidatura, por favor asegúrese que haya completado todas las secciones de la solicitud en línea.

Téngase presente que los funcionarios de la FAO son funcionarios internacionales sometidos a la autoridad del Director General y pueden ser destinados a cualesquiera actividades u oficinas de la Organización

**LA FAO ES UN AMBIENTE DONDE NO SE PUEDE FUMAR**