



Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

ANUNCIO DE VACANTE PARA PERSONAL PROFESIONAL: 2519-AGN

Fecha de publicación: **15 de abril de 2011**

Vencimiento del plazo de admisión de solicitudes: **22 de mayo de 2011**

TÍTULO DEL PUESTO:	Oficial de inocuidad y calidad de los alimentos	GRADO:	P-3
		LUGAR DE DESTINO:	Roma
DEPENDENCIA:	Grupo de Control Alimentario y Protección del Consumidor	DURACIÓN*:	Plazo fijo: tres años
	División de Nutrición y Protección del Consumidor, AGN	CÓDIGO / N° DEL PUESTO:	C/0433802
	Departamento de Agricultura y Protección del Consumidorx AG	CÓDIGO CCOG:	1102b

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 orientación general del Director de la AGN y la supervisión directa del Oficial superior del Grupo de Control Alimentario y Protección del Consumidor, el titular llevará a cabo actividades para promover la mejora de la inocuidad y la calidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. En particular, deberá:

- proporcionar orientación y apoyo para la evaluación de las necesidades de refuerzo de la capacidad en relación con los sistemas nacionales de control de los alimentos, incluidos los marcos institucionales, la normativa, la aplicación del marco de análisis de riesgos en la elaboración de programas de control de los alimentos, los servicios técnicos, y la observancia de las buenas prácticas por los participantes en la cadena alimentaria;
- prestar apoyo técnico en el ámbito de la formulación, la planificación y la ejecución de los programas y proyectos de inocuidad de los alimentos;
- elaborar material de capacitación y participar en la realización de talleres y seminarios a nivel nacional, regional o mundial;
- contribuir a la preparación de manuales y directrices destinados a fortalecer los programas de inocuidad y control de calidad de los alimentos;
- contribuir a la elaboración de asesoramiento técnico y científico a los Estados Miembros sobre cuestiones específicas relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos, según sea necesario;
- preparar documentos técnicos sobre cuestiones de actualidad relacionadas con la gestión de la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- recopilar, analizar, actualizar y difundir información sobre inocuidad y calidad de los alimentos y mantener actualizados sistemas de información y bases de datos, según sea necesario;
- colaborar con redes de organizaciones internacionales y nacionales, tanto gubernamentales como no gubernamentales, que participan en actividades relacionadas con el control de calidad de los alimentos y la protección del consumidor que puedan contribuir a la labor del Grupo;
- mantener contactos en el plano técnico con las oficinas descentralizadas y otras unidades de la sede de la FAO en ámbitos relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- elaborar el material para las reuniones internacionales relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos y participar en ellas;
- desempeñar otras funciones afines que se le encomienden.

REQUISITOS MÍNIMOS

Los candidatos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- título universitario superior en Química de los Alimentos, Bromatología, Tecnología de los Alimentos o disciplinas afines
- cinco años de experiencia profesional relevante en el ámbito nacional o internacional en esferas relacionadas con la gestión o la regulación de la inocuidad y la calidad de los alimentos
- conocimiento práctico del español, el francés o el inglés y conocimiento limitado de uno de los otros dos idiomas

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Los candidatos serán evaluados con arreglo a los siguientes criterios:

- pertinencia de la formación académica
- amplitud y profundidad de la experiencia directamente relacionada con la regulación de la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel internacional o nacional
- grado de experiencia práctica en el refuerzo de capacidad de los participantes en la cadena alimentaria para ejecutar programas de gestión de la inocuidad alimentaria
- calidad y número de documentos técnicos y científicos elaborados en ámbitos relacionados con la inocuidad y la calidad de los alimentos;
- pertinencia de la experiencia en la formulación, planificación y ejecución de proyectos y programas de refuerzo de capacidad relacionados con el control de los alimentos
- grado de conocimiento de las cuestiones fundamentales del sector alimentario y agrícola que afectan a la gestión y la regulación de la inocuidad de los alimentos
- capacidad para comunicarse oralmente y por escrito en inglés
- amplitud de los conocimientos lingüísticos

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/>

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES: Lea atentamente y siga las Normas para los solicitantes

La solicitud deberá enviarse a:

VA 2519-AGN

Director de la División de Nutrición y Protección del Consumidor
Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, ITALIA
N° de fax: +39 06 57054593
Correo electrónico: VA-2519-AGN@fao.org

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