



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

**ANUNCIO DE VACANTE PARA PERSONAL PROFESIONAL N.º: IRC2667**

Fecha de publicación: **12 de noviembre de 2014**

Vencimiento del plazo de admisión de solicitudes: **10 de diciembre de 2014**

TÍTULO DEL PUESTO:	<b>Oficial superior de inocuidad alimentaria (asesoramiento científico y Secretario del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios)</b>	GRADO:	<b>P-5</b>
UNIDAD ORGÁNICA:	<b>Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos (AGDF) Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor (AG)</b>	LUGAR DE DESTINO:	<b>Roma, Italia</b>
		DURACIÓN*:	<b>Plazo fijo: dos años</b>
		NÚMERO DEL PUESTO:	<b>0444995</b>
		CÓDIGO CCGO:	<b>1H01</b>

**Se alienta a las mujeres y a los nacionales de Estados Miembros insuficientemente o no representados que posean las cualificaciones necesarias a presentar sus solicitudes.**

**También se alienta a las personas con discapacidades a presentar sus solicitudes.**

**Todas las solicitudes se tratarán con la más estricta confidencialidad.**

**El titular del puesto podrá ser reasignado a diferentes actividades o lugares de destino en función de la evolución de las necesidades de la Organización.**

### **Marco organizativo**

La Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor apoya el fortalecimiento de sistemas de gestión de la inocuidad y calidad de los alimentos en los ámbitos nacional, regional e internacional. Se encarga de brindar asesoramiento científico sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, prestar apoyo a los programas de desarrollo de la capacidad y propiciar la comunicación eficaz y el acceso de todos los Estados Miembros a la información en materia de inocuidad y calidad de los alimentos. Ejerce una reconocida función de liderazgo mundial en la prestación de asesoramiento científico sobre cuestiones de inocuidad alimentaria para respaldar el establecimiento de normas internacionales sobre inocuidad y calidad de los alimentos.

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) es uno de los comités mixtos de expertos de la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) que prestan asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria a la Comisión del Codex Alimentarius y a los Estados Miembros. El Comité tiene una secretaría conjunta encabezada por un Secretario de la FAO y un Secretario de la OMS.

### **Dependencia jerárquica**

El Oficial superior de inocuidad alimentaria (asesoramiento científico y Secretario del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios) rinde cuentas al Jefe de la Unidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos.

### **Campo de especialización**

Evaluación de riesgos aplicada a la inocuidad de los alimentos y prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad alimentaria.

### **Resultados clave**

La provisión de liderazgo y conocimientos técnicos especializados para la planificación, elaboración e implementación del programa de la FAO sobre prestación de asesoramiento científico en materia de inocuidad alimentaria de conformidad con las prioridades del Departamento y los objetivos estratégicos de la FAO.

### **Funciones clave**

- Dirigir un equipo multidisciplinario de asesoramiento científico sobre inocuidad alimentaria; coordinar equipos de proyecto y grupos de trabajo interdepartamentales del conjunto de la Organización, o participar en ellos; y ejercer una función de liderazgo técnico en relación con órganos de asesoramiento científico de carácter técnico y prestarles servicios de secretaría;
- Implementar el programa de trabajo —y encargarse de su seguimiento— con referencia a la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad alimentaria en consonancia con los principios y procedimientos sobre la materia y otros procedimientos pertinentes necesarios para salvaguardar la integridad de los resultados del asesoramiento científico brindado por la FAO;
- Dirigir revisiones periódicas de las metodologías utilizadas por los órganos de asesoramiento científico para realizar las evaluaciones de la inocuidad y del riesgo, así como supervisar la actualización y mantenimiento de las bases de datos, sitios web y listas de expertos pertinentes;
- Analizar las tendencias mundiales respecto a la evolución de las cuestiones de inocuidad alimentaria, en particular por lo que se refiere a la presencia y distribución de contaminantes, con miras a contribuir al programa de trabajo general de la FAO sobre inocuidad de los alimentos;
- Diseñar y supervisar las labores de obtención de datos destinados a fundamentar la elaboración de asesoramiento científico para respaldar el desarrollo de instrumentos internacionales;
- Analizar las necesidades específicas de los países en la esfera del análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos, a fin de realizar aportaciones decisivas a los objetivos estratégicos, el Programa de trabajo y los planes de trabajo de la FAO y a los presupuestos o estrategias de financiación de apoyo;
- Dirigir la elaboración de materiales didácticos y otros documentos técnicos sobre enfoques de carácter científico y basados en el riesgo respecto a la toma de decisiones en materia de inocuidad alimentaria y a la implementación de los programas de capacitación correspondientes, así como colaborar en la prestación de apoyo técnico a actividades de

desarrollo de la capacidad e intercambio de conocimientos en los Estados Miembros, velando asimismo por su calidad y eficacia;

- Proporcionar servicios de asesoramiento técnico a los Estados Miembros y respaldo técnico a las oficinas descentralizadas para la elaboración e implementación de los programas de trabajo relacionados con el análisis de riesgos aplicado a la inocuidad de los alimentos;
- Representar a la Organización en reuniones y conferencias internacionales e intergubernamentales, en particular en las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares, facilitar una comunicación eficaz entre el programa de asesoramiento científico de la FAO y el Codex Alimentarius, promover asociaciones estratégicas y las mejores prácticas, así como establecer y negociar relaciones de trabajo eficaces con asociados internacionales y nacionales;
- Respaldo las actividades de movilización de recursos para el programa de asesoramiento científico sobre inocuidad alimentaria en consonancia con la estrategia institucional de la FAO.

#### **Funciones específicas**

- Implementar la labor del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios relacionada con las evaluaciones de la inocuidad y los riesgos de los aditivos alimentarios;
- Coordinar y supervisar las tareas relacionadas con las evaluaciones de la inocuidad y los riesgos de los contaminantes, las toxinas naturales y los residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos;
- Supervisar la prestación de asesoramiento técnico y asistencia en el caso de situaciones de emergencia en relación con la inocuidad de los alimentos causadas por sustancias químicas.

---

### **LOS CANDIDATOS SERÁN EVALUADOS CON ARREGLO A LOS SIGUIENTES CRITERIOS:**

#### **Requisitos mínimos**

- Título universitario superior en Química, Bioquímica, Ciencias de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos, Farmacología o Toxicología, o una disciplina afín
- Diez años de experiencia pertinente en el ámbito de la evaluación de la inocuidad y los riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos, de los cuales al menos cinco años en la dirección de esta labor a nivel nacional, regional o internacional
- Conocimiento práctico del español, el francés o el inglés y conocimiento limitado de uno de los otros dos idiomas o del árabe, el chino o el ruso

#### **Competencias**

- Enfoque basado en los resultados
- Liderazgo, compromiso y motivación del personal
- Comunicación
- Asociación y promoción
- Intercambio de conocimientos y mejora continua
- Razonamiento estratégico

#### **Aptitudes técnicas/funcionales**

- Es esencial tener experiencia laboral en más de un lugar o ámbito de trabajo, especialmente en puestos sobre el terreno.
- Amplitud y pertinencia de los conocimientos y experiencia en relación con las evaluaciones de la inocuidad y de los riesgos de los aditivos alimentarios
- Amplitud y pertinencia de los conocimientos y experiencia en relación con el uso, la presencia y el análisis de sustancias químicas en los alimentos y la evaluación de los riesgos conexos para la inocuidad de los alimentos
- Amplitud y pertinencia de los conocimientos y experiencia en relación con el trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares
- Capacidad de gestión en relación con los recursos humanos y los programas
- Se valorará positivamente el poseer una excelente capacidad de comunicación, tanto escrita como oral, en inglés

---

Se hace notar que todos los candidatos deberían adherirse a *los valores de la FAO de compromiso con la Organización, respeto hacia todos e integridad y transparencia.*

---

#### **INFORMACIÓN ADICIONAL**

- Todos los candidatos deberán poseer conocimientos informáticos y de programas de tratamiento de textos.
  - La evaluación de los candidatos cualificados podría incluir un ejercicio escrito que irá seguido de una entrevista basada en las competencias.
  - En la fase de preselección, su candidatura será evaluada sobre la base de la información proporcionada en su perfil en línea en iRecruitment (véase la sección *Presentación de solicitudes*). Le recomendamos encarecidamente que se asegure de que la información sea precisa y completa, incluyendo los antecedentes de empleo, las cualificaciones académicas y las aptitudes lingüísticas.
  - Cabe señalar que la FAO solo considerará los títulos o credenciales académicos obtenidos en un centro de enseñanza incluido en la lista de la UNESCO y la Asociación Internacional de Universidades (IAU).
  - Este anuncio de vacante podría utilizarse para cubrir otros puestos similares del mismo nivel; los candidatos recomendados serán incluidos en la lista de reserva por un período de dos años.
  - Podrá solicitarse a los candidatos que proporcionen evaluaciones del rendimiento.
-

## REMUNERACIÓN

Se ofrece un conjunto de sueldo y prestaciones competitivo. Si desea más información sobre los sueldos, subsidios y prestaciones de las Naciones Unidas, haga clic en el siguiente enlace: <http://icsc.un.org/rootindex.asp>.

---

## PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Si desea solicitar este puesto, vaya al sitio web de contratación de la FAO (<http://www.fao.org/employment/iRecruitment-access/es/>) y complete su perfil en línea. Solo se considerarán las solicitudes recibidas a través del sistema iRecruitment.

Se ruega a los candidatos que adjunten una carta de motivación al perfil en línea.

Las vacantes se retirarán de iRecruitment a las 23.59 hora de Europa Central (CET) del día en que venza el plazo para la presentación de solicitudes. Aconsejamos a los candidatos que presenten su solicitud con antelación suficiente al vencimiento del plazo.

Si necesita ayuda o tiene dudas, contacte con: [iRecruitment@fao.org](mailto:iRecruitment@fao.org).

**EN LOS LOCALES DE LA FAO ESTÁ PROHIBIDO FUMAR**