



## ASCENSO DESCRIPCIÓN DE PUESTO



**Llamado AM/009/001**

### I. Ubicación del requerimiento

**Inciso:** 07 - MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA

**Unidad Ejecutora:** - 009 Dirección General de Control de Inocuidad Alimentaria.

**Unidad/es Organizativa/as:** Gerencia de Inocuidad Alimentaria

### II. Identificación del Puesto

**Escalafón:** A

**Grado:** 14

**Denominación:** Coordinador de Inocuidad

**Serie:** Profesional Universitario

**Plazas:** 1

### III. Relación Jerárquico

**Depende de:**

Gerente de Inocuidad

### IV. Objeto del Puesto

**Finalidad:** Asistir técnica y administrativamente a la Gerencia de Inocuidad de la Dirección General de Control de Inocuidad Alimentaria. Realizar las coordinaciones necesarias para la implementación del Plan Estratégico de la Inocuidad de los alimentos.

### V. Tareas Claves

- Administrar, supervisar y coordinar las tareas inherentes al Área.
- Apoyar la implementación de las estrategias definidas en el Plan Estratégico para la Inocuidad de los Alimentos y Piensos de competencia del MGAP.
- Elaborar, coordinar y dar seguimiento a políticas, estrategias, proyectos y planes tendientes al fortalecimiento del Área.
- Generar ámbitos público-privados para la discusión, revisión y



## ASCENSO DESCRIPCIÓN DE PUESTO



evaluación de la política de Inocuidad.

- Coordinar el apoyo técnico-científico entre las unidades del MGAP vinculadas a la Inocuidad Alimentaria y propiciar la generación de herramientas para el mejor desempeño de sus funciones.
- Colaborar con la Comisión de Evaluación y Comunicación de Riesgo.
- Realizar otras tareas afines al puesto que le sean encomendadas por su superior jerárquico.

### VI. Niveles de Exigencia

	Alto	Medio	Bajo
COMPLEJIDAD DE LAS TAREAS	X		
AUTONOMIA REQUERIDA	X		
RESPONSABILIDAD DE LAS ACCIONES	X		
PERICIA	X		

### VII. Condiciones de Trabajo

- a) **Carga Horaria:** 40 horas semanales.
- b) **Remuneración:** \$ 97.030,24 (Pesos uruguayos noventa y siete mil treinta con 24/100), nominales a valores de enero de 2017. Dicha remuneración se compone con los objetos del gasto correspondiente al cargo y al grado, según el siguiente detalle:

Objetos del gasto	Importe en \$
011.300.00: Sueldo Básico	18.722,91
042.400.23: Comp. Técnicos	4.525,14
042.400.24: Art. 240 Ley 16.736	1.792,97
042.410.00: Alimentación Art. 55	3.233,79
042.514.00: Mayor Respons.	67.869,16
048.032.00: Rec. Sal. Ene/2010	886,27

- c) **Lugar habitual de desempeño:** Sede Central MGAP, sito en Constituyente N° 1476, Departamento de Montevideo.
- d) **Otras condiciones específicas:**
- ✓ Disponibilidad para extender el horario habitual cuando las circunstancias del servicio lo ameriten y a solicitud del jerarca.
  - ✓ Disponibilidad para trasladarse a distintas zonas rurales del interior del país.



## ASCENSO DESCRIPCIÓN DE PUESTO



### **VIII. Requisitos solicitados:**

#### **1. EXCLUYENTES**

##### **A.- Formación:**

- Título de:
  - Doctor en Ciencias Veterinarias expedido por la Universidad de la República o su equivalente otorgado por instituciones reconocidas por autoridad competente,
  - o Título de Químico expedido por la Universidad de la República o su equivalente otorgado por instituciones reconocidas por autoridad competente,
  - o Título de Ingeniero Químico expedido por la Universidad de la República o su equivalente otorgado por instituciones reconocidas por autoridad competente,
  - o Título de Ingeniero Agrónomo expedido por la Universidad de la República o su equivalente otorgado por instituciones reconocidas por autoridad competente,
  - o Título de Ingeniero Alimentario expedido por la Universidad de la República o su equivalente otorgado por instituciones reconocidas por autoridad competente,
- Formación en sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, HACCP y en análisis de riesgo en inocuidad.

##### **B.- Experiencia:**

- en la implantación de sistemas de control de inocuidad en el sector privado y/o público.
- igual o superior a tres (3) años en cargos de responsabilidad en tareas de supervisión, coordinación y planificación de planes y proyectos relacionados con la Inocuidad Alimentaria.
- en industria alimentaria.

##### **C.- Otros:**

- Curso de herramientas Office.
- Buen manejo de idioma inglés.

#### **2. A VALORAR**

##### **A.- Formación:**

- Cursos, seminarios, congresos, talleres u otro tipo de capacitaciones realizadas por instituciones de reconocida idoneidad relacionados con las tareas a desarrollar.
- Estudios en gerencia o administración de organizaciones y en manejo de personal.

##### **B.- Experiencia:**

- En coordinación y planificación de tareas y equipos de trabajo en el sector público en el área de inocuidad.
- En el diseño e implementación de planes estratégicos; y sistemas de



## ASCENSO DESCRIPCIÓN DE PUESTO



- gestión vinculados con el servicios públicos.
- En coordinación de planes, políticas y proyectos vinculados a inocuidad.
  - En la difusión y comunicación de acciones realizadas en el área de inocuidad a las partes interesadas.
  - En contraparte de auditorías de organismos de certificación y de inspecciones sanitarias de organismos internacionales.
  - En integración y organización de equipos de trabajos interinstitucionales
  - En elaboración y redacción de proyectos, vinculados con el sector público.

**C.- Otros:**

### **IX. Competencias conductuales y/o funcionales**

#### **Competencias Conductuales y/o funcionales:**

- Dinamismo-Energía
- Comunicación efectiva
- Tolerancia a la presión
- Trabajo en equipo
- Toma de decisiones