



AUTORIDAD PANAMEÑA D SEGURIDAD DE ALIMENTOS
<http://www.aupsa.gob.pa/aupsaweb/>

VISION

La visión de la Autoridad es ser una entidad que garantiza a los consumidores la introducción de alimentos de calidad, libres de plagas y enfermedades, basado en criterios estrictamente científicos y técnicos

MISION

La Autoridad tiene la misión de asegurar el cumplimiento y la aplicación de las leyes para la seguridad de los alimentos introducidos, en beneficio de los consumidores utilizando los métodos científicos técnicos sobre los principios de equidad y transparencia.

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, busca profesionales afines a las Ciencias de Seguridad, para las siguientes Direcciones:

- 1. Dirección de Normas para la Importación de Alimentos: Biotecnología, Médicos Veterinarios e Ingenieros Agrónomos.*

PERFIL PROFESIONAL REQUERIDO

- Especialistas en evaluación, manejo y comunicación del riesgo, en el materia de seguridad de alimentos.
- Especialistas en análisis de riesgo para alimentos frescos de origen vegetal, animal, y alimentos procesados.
- Especialistas en biotecnología, específicamente en regulaciones y evaluaciones de alimentos producidos por biotecnología moderna.
- Especialistas en temas asociados a regulaciones sanitarias y fitosanitarias (OMC; CIPF; OIE), y directrices del CODEX Alimentarius.
- Especialistas en estadísticas.

PERFIL DE FUNCIONES ESPECÍFICAS

1. **Especialistas Médicos Epidemiólogos, Veterinarios e Ingenieros Agrónomos:** Coordinará el desarrollo y aplicación de normas y procedimientos para la ejecución de acciones de análisis de riesgo.

Coordinará la integración de la información técnica sanitaria y/o fitosanitaria generada en base a los resultados del análisis de riesgo de plagas y enfermedades, para el establecimiento de requisitos sanitarios y/o fitosanitarios y respaldo de los convenios o acuerdos binacionales.

Elaborará y propondrá recomendaciones pertinentes a las regulaciones para la introducción, tránsito o trasbordo de alimentos de origen animal o vegetal (análisis de riesgo, inspección en origen, elegibilidad, reconocimiento, aprobación, y declaraciones adicionales).

2. **Especialista químico:** Realizará la evaluación química, fisicoquímica, microbiológico, nutricional, toxicológico y de calidad de los alimentos que se registran en la AUPSA, evaluando desde las materias primas utilizadas durante el proceso de elaboración, hasta los productos terminados, entre otras funciones.
3. **Especialista estadística:** Proveerá análisis estadísticos adecuados a cada objetivo, en cada una de las áreas de la dirección, y dará soporte a las actividades de mejora continua, y de resolución de problemas a corto plazo de las áreas de registro. Participará en el diseño y la revisión de protocolos sanitarios y fitosanitarios, incluidas preparaciones de sesiones estadísticas, cálculos del tamaño de muestra, aleatorización y estudio del diseño de las recomendaciones.
4. **Especialista Ingeniería en alimentos y biotecnología:** Evaluara las nuevas tecnologías para el procesamiento de los alimentos con base en la biotecnología y la ingeniería de procesos. Además, participará en la caracterización y evaluación de las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de los alimentos producidos a través de los nuevos procesos biotecnológicos.

2. Dirección Nacional de Control y Análisis de Alimentos Importados: Microbiólogos, Biotecnólogos, Químicos Orgánicos y Entomólogos.

PERFIL PROFESIONAL REQUERIDO

1. Especialista en Microbiología con experiencia en estandarización de metodologías moleculares y detección de indicadores de contaminación fecal en aguas y alimentos, y agentes infecciosos, utilizando técnicas moleculares como secuenciación parcial y completa de genomas, análisis filogenético y otros.

2. Especialista en Biotecnología con experiencia en técnicas de detección de organismos genéticamente modificados (OGMs), utilizando herramientas como clonaje molecular, secuenciación, expresión de proteínas recombinantes y otros.
3. Especialista en Química Orgánica con experiencia en determinación de composición química de compuestos orgánicos en alimentos, con apoyo de equipos como HPLC, RMN, cromatografía de gas, entre otros.
4. Especialista en Entomología con experiencia en biología molecular para la detección y caracterización de insectos y plagas de importancia en alimentos.