

**AVVISO PER L'ATTRIBUZIONE DELL'INCARICO DI DIRIGENTE VETERINARIO – DISCIPLINA DI AREA DELL'IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI, DIRETTORE DELL'U.O.C. SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE.**

Avviso 24.11.2020, n. 185326 di prot..

**PROFILO DEL DIRIGENTE DA INCARICARE**

**Titolo dell'incarico** Direttore di struttura complessa Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati dell'Azienda ULSS n. 9 Scaligera

**Luogo di svolgimento dell'incarico**

L'incarico verrà svolto presso il Palazzo della Sanità in via S. D'Acquisto 7 Verona, sede del Servizio, e consisterà nell'organizzazione, coordinamento e controllo delle attività di competenza su tutto il territorio della Provincia di Verona

**Sistema delle relazioni**

Relazioni operative con: Direzione del Dipartimento di Prevenzione; Distretti Veterinari; Punti Erogazione Servizio territoriali; Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria della Regione del Veneto.

**Principali responsabilità**

Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a:

- gestione della leadership e aspetti manageriali
- aspetti relativi al miglioramento della qualità del servizio
- gestione tecnico professionale e scientifica della U.O.
- indirizzo e coordinamento nella gestione delle attività territoriali.

**Caratteristiche attuali dell'Unità Operativa Complessa**

La struttura complessa garantisce il controllo della sicurezza alimentare assicurando la presenza di veterinari ufficiali negli stabilimenti riconosciuti (macelli, sezionamenti, stabilimenti di produzione e trasformazione, piattaforme di distribuzione, ecc.) nonché la risposta alle esigenze produttive degli operatori del settore alimentare e dei consumatori.

**Competenze richieste**

**Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali**

- Conoscere i concetti di Mission e Vision dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.

- Conoscere i dati epidemiologici e gestionali disponibili e le principali novità scientifiche di settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della Mission della struttura di appartenenza e dell'Azienda nel suo complesso.
- Conoscere l'atto aziendale e la sua articolazione, oltre ai modelli dipartimentali e il loro funzionamento.
- Conoscere i modelli e le tecniche di progettazione per la pianificazione e la realizzazione di progettualità trasversali all'Azienda.
- Conoscere le tecniche di budgeting al fine di collaborare attivamente alla definizione del programma di attività della struttura di appartenenza e alla realizzazione delle attività necessarie al perseguimento degli obiettivi stabiliti.
- Conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi; programmare e gestire le risorse professionali e materiali nell'ambito del budget di competenza; valutare le implicazioni economiche derivanti dalle scelte organizzative e professionali e dai comportamenti relazionali assunti; gestire la propria attività in modo coerente con le risorse finanziarie, strutturali, strumentali e umane disponibili, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dalle linee guida, dalle specifiche direttive aziendali e dai principi della sostenibilità economica.
- Organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni aziendali e con gli istituti contrattuali.
- Promuovere un clima collaborativo.

### **Governo clinico**

- Collaborare per il miglioramento dei servizi del Dipartimento Funzionale della Sicurezza Alimentare con modalità condivisa con le altre strutture aziendali ed i professionisti coinvolti.
- Partecipare alla creazione, introduzione e implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali.

### **Pratica clinica e gestionale specifica**

- Il Direttore deve impostare e gestire il Servizio al fine di ottimizzare l'attività svolta finalizzata alla sicurezza degli alimenti; soddisfare ai bisogni di salute e alle aspettative dell'utenza intesa questa sia come operatori del settore alimentare che come consumatori.
- Deve avere una adeguata esperienza nell'ambito delle problematiche inerenti la sicurezza alimentare e dei provvedimenti da porre in atto per garantirla.
- Deve organizzare e gestire, utilizzando la Sua specifica esperienza e competenza professionale, le attività territoriali; in particolare deve essere in grado di organizzare l'attività in modo da garantire un efficiente utilizzo del personale impegnato nell'attività di controllo degli alimenti e della sicurezza alimentare.
- Deve garantire la crescita professionale del personale a lui assegnato al fine di assicurare a ciascuno l'acquisizione di specifiche competenze.
- Deve controllare l'efficacia delle attività dell'U.O. tramite periodici incontri, promuovendo l'aggiornamento e le interrelazioni anche con altri specialisti.

- Deve favorire un approccio alle problematiche che sia il più possibile multi-dimensionale, multi professionale e interculturale tenendo conto anche delle segnalazioni positive e negative ricevute da parte dell'utenza e degli stakeholder.

**Requisiti necessari per esercitare le funzioni previste dal profilo di ruolo descritto**

Il profilo di ruolo sopra descritto rappresenta, in particolare per gli aspetti gestionali propri della U.O., in modo sintetico, l'insieme delle attività, delle azioni e dei comportamenti che il Direttore deve attuare per esercitare il proprio ruolo. Tale profilo richiede una serie di conoscenze, competenze ed esperienze che devono essere possedute dal Candidato per soddisfare l'impegnativo specifico ruolo richiesto. Pertanto, al fine di esercitare tale specifico ed impegnativo profilo di ruolo, il Candidato deve aver maturato esperienza specifica nel campo della Sicurezza Alimentare dimostrandosi in grado di conoscere le problematiche inerenti gli alimenti di origine animale a partire dall'animale vivo fino alla fase di distribuzione e consumo.