

Ferrara, 24-05-2019

DEFINIZIONE DEL FABBISOGNO:

PROFILO OGGETTIVO DELLA STRUTTURA

La mission dell'Azienda USL di Ferrara in materia di sanità pubblica veterinaria è assicurata, secondo i vigenti atti di organizzazione aziendale, dalle due strutture complesse:

- U.O. "Direzione Attività Veterinarie e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche" che sovrintende tutte le attività della sanità pubblica veterinaria, e che comprende al suo interno la struttura complessa U.O. "Igiene della produzione e Commercializzazione degli Alimenti di Origine Animale".

Quest'ultima struttura è deputata al controllo ufficiale della produzione degli alimenti di origine animale nelle fasi di produzione primaria e post-primaria, quali macellazione, conservazione, trasformazione, lavorazione, deposito, trasporto, vendita e somministrazione per il raggiungimento dell'obiettivo di salute della Sicurezza Alimentare, collocato al centro di una corposa produzione normativa, sia a livello europeo che nazionale.

La valenza professionale dell'incarico di struttura complessa risiede nella responsabilità della corretta applicazione dei regolamenti e delle direttive dell'Unione Europea in particolare e, quindi, nel governo clinico del controllo ufficiale in tutti i settori della filiera produttiva degli alimenti di origine animale.

Tra essi, nel territorio di competenza, assume particolare rilevanza il settore della molluschicoltura che, tra i primi a livello nazionale, ha un importante ruolo nell'economia locale con circa 46.000 q.li di mitili e 150.000 q.li di vongole veraci commercializzati nell'anno 2017 da 90 Cooperative di produzione primaria che gestiscono circa 180 allevamenti ubicati in "zone" acquee oggetto di una costante sorveglianza sanitaria da parte dall'Azienda USL (oltre 1000 campionamenti/anno), che adotta provvedimenti restrittivi sulla produzione in caso di non conformità.

A seguito della copertura del posto di Direttore, l'organizzazione dell'U.O., attualmente articolata in quattro strutture semplici cui fanno capo undici Dirigenti Veterinari, potrà essere semplificata e razionalizzata secondo criteri di maggiore efficienza ed efficacia.

PROFILO SOGGETTIVO

Per il governo dell'area specialistica "Igiene della produzione e della commercializzazione degli alimenti di origine animale" dovrà essere assicurata la conoscenza dei metodi che consentono alle produzioni alimentari locali, e alle produzioni di altri Paesi, di entrare correttamente sul mercato.

Il futuro Direttore della Struttura Complessa "Igiene della produzione e della commercializzazione degli alimenti di origine animale" opererà secondo il principio dell'autonomia, della responsabilità e relativa contestabilità dei risultati e dei comportamenti.

Al futuro direttore sono pertanto richieste competenze specifiche tecnico-professionali, nonché nelle aree della gestione ed organizzazione e delle relazioni.

Il candidato dovrà documentare e/o argomentare:

comprovata esperienza nell'attività veterinaria complessiva e nell'Area Specialistica di Igiene della produzione e commercializzazione degli Alimenti di origine Animale, cosiddetta Area "B";

comprovata esperienza e conoscenza delle procedure di esecuzione dei controlli ufficiali (verifiche, ispezioni e audit) effettuati da parte del servizio veterinario pubblico;

Capacità programmatiche da esprimere nell'organizzazione e nella gestione della struttura complessa garantendo collaborazione attiva e propositiva e piena integrazione in ambito veterinario e dipartimentale;

Visione ampia, completa e differenziata dei vari processi, capacità di stimolare i collaboratori verso una maggiore consapevolezza e valorizzazione dell'impatto economico di carattere nazionale ed internazionale di molte operazioni richieste al ruolo del veterinario;

Capacità di organizzare e gestire il lavoro per obiettivi, capacità di esprimere giudizi critici e feedback costruttivi, flessibilità, capacità di lavorare in team e di costruire network tra professionisti;

Conoscenza ed esperienza del processo di budget trasversale;

Buona preparazione generale in analisi, valutazione, gestione e comunicazione del rischio;

Capacità di promuovere buone pratiche di lavoro secondo principi di appropriatezza, trasparenza e terzietà;

Conoscenza dei sistemi di Qualità e Accredimento istituzionale;

Conoscenza approfondita dei sistemi informativi da utilizzarsi come reale strumento di governo, da armonizzare a livello locale, regionale e ministeriale per una più snella e veloce condivisione di dati e informazioni;

Capacità di gestire le risorse assegnate per perseguire gli obiettivi aziendali e della Unità Operativa;

Capacità e/o attitudini relazionali finalizzate a garantire la positiva soluzione dei conflitti attraverso l'adozione di uno stile di leadership orientato alla valorizzazione ed allo sviluppo professionale dei collaboratori, nonché la proficua collaborazione sia tra le diverse professionalità presenti nella Unità Operativa, sia con le altre articolazioni organizzative di Azienda USL coinvolte negli aspetti di competenza;

Capacità di proporre ed introdurre innovazioni organizzative e tecnologiche;

Competenze in materia di svolgimento di attività formativa, didattica e di aggiornamento professionale.