



*SELEZIONE PUBBLICA, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER IL CONFERIMENTO
DELL'INCARICO DI DIREZIONE DELLA STRUTTURA COMPLESSA "AREA
MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI"*

FABBISOGNO SOGGETTIVO DEL DIRIGENTE DA INCARICARE

Conoscenze specifiche: Competenze tecnico-specialistiche adeguate attestate dagli anni di servizio e da una continua attività di formazione ed aggiornamento inerente il controllo microbiologico degli alimenti (normative, malattie a trasmissione alimentare: MTA, zoonosi batteriche e parassitarie). Partecipazione a gruppi multidisciplinari in riferimento alle problematiche di Sicurezza alimentare. Percorsi di qualità ed accreditamento nazionali e internazionali. Acquisizione delle conoscenze avanzate, teoriche e pratiche nel campo della microbiologia degli alimenti.

Capacità: Gestione delle attività inerenti il controllo ufficiale degli alimenti ad uso umano e ad uso zootecnico. Capacità di organizzare le attività di laboratorio e capacità di responsabilizzazione del personale. Capacità di individuare le priorità in rapporto alle esigenze dell'utenza secondo criteri di efficacia, appropriatezza ed efficienza, anche di tipo economico, nel rispetto del budget assegnato. Capacità di individuare le priorità formative personali e dei collaboratori per l'acquisizione di conoscenze sulle novità scientifiche più rilevanti, anche attraverso la partecipazione ad attività di ricerca e pubblicazioni scientifiche. Capacità di introdurre innovazioni tecnologiche ed organizzative. Capacità di relazionarsi con altre strutture, interne ed esterne e con società scientifiche.

Percorsi formativi: percorsi formativi di apprendimento di nuovi metodi analitici sia in Italia che all'estero presso centri altamente specializzati, nonché attività didattico-formativa sulle principali tecniche microbiologiche e sulla sicurezza alimentare con seminari ed insegnamenti presso Università o altre strutture.

Aspetti operativi e gestionali: capacità di programmare e gestire le risorse materiali e professionali assegnate nell'ambito del budget. Capacità di programmare i passaggi di materiali e apparecchiature e promuovere un corretto utilizzo delle stesse.

Organizzazione e gestione delle risorse umane: programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi. Promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo con i collaboratori. Gestire conflitti interni al gruppo e costruire un buon clima in ambito organizzativo. Favorire l'integrazione fra la struttura di competenza e le altre strutture aziendali.

Applicazione delle conoscenze tecnico-scientifiche: promuovere l'introduzione e l'implementazione di nuovi modelli organizzativi e professionali e/o nuove tecniche. Assicurare la corretta applicazione delle procedure e delle innovazioni.

Gestione della sicurezza del rischio e della privacy: promuovere l'identificazione e la mappatura dei rischi nelle varie categorie professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza. Promuovere la capacità di garantire la massima tutela della qualità delle prestazioni erogate. Garantire l'attuazione delle norme per gestire la fornitura delle prestazioni e delle attività nel rispetto della privacy dell'utenza.