

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE – REGIONE VENETO
AZIENDA ULSS 8 “BERICA”
- VICENZA -

AVVISO PUBBLICO PER IL CONFERIMENTO DELL’INCARICO DI
DIRETTORE DELL’U.O.C. “SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE”

RELAZIONE SINTETICA

Il giorno 9 settembre 2019 alle ore 9,10 al 3° piano della Palazzina Uffici dell’Azienda Ulss 8 “Berica” – V.le Rodolphi n. 37 - Vicenza, si è riunita la Commissione Esaminatrice dell’avviso pubblico per il conferimento dell’incarico di Direttore dell’Unità Operativa Complessa “Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione” indetto con deliberazione n. 247 del 13.02.2019.

La Commissione, nominata con provvedimento n. 419 del 06.08.2019, ai sensi di quanto previsto dall’art. 15, comma 7 bis, lett. a) del decreto legislativo n. 502 del 1992 e della Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 343 del 19 marzo 2013 (in seguito DGR 343 del 2013), così composta tenuto conto di quanto previsto nei provvedimenti di nomina, soprarichiamati, nonché della documentazione agli atti dell’ufficio risorse umane in merito alle rinunce pervenute:

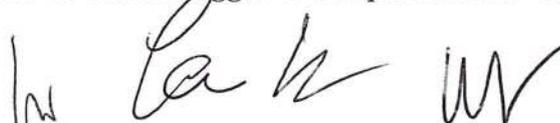
- dott. Barra Salvatore - Direttore Sanitario - Ulss n. 8 Berica,
- dott. Carraro Valter - Direttore U.O.C. Igiene e Sanità pubblica - Azienda Prov.le per i Servizi Sanitari provincia di Trento;
- dott. Savoia Aldo - Direttore SOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine;
- dott. Matera Riccardo - Direttore Dipartimento di Prevenzione e Direttore U.O.C. Igiene e Sanità Pubblica - ASL della provincia di Barletta Andria e Trani;
- dr.ssa Di Massimo Delfina (segretario) Coll. Amm.vo Prof.le - Azienda Ulss n. 8 “Berica”.

dopo aver nominato il dott. Matera Riccardo - Presidente - ha preso atto del profilo professionale richiesto dal bando (sottoriportato), ha determinato i criteri generali per la valutazione dei candidati ed ha quindi proceduto alla valutazione dei curricula dei candidati presenti, con l’effettuazione e la valutazione dei colloqui, da trasmettere al Direttore Generale per la scelta del Direttore di cui all’avviso in oggetto.

PROFILO PROFESSIONALE:

“L’U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’Azienda ULSS 8 Berica è una struttura complessa del Dipartimento di Prevenzione, struttura tecnico funzionale dell’Azienda preposta nel territorio di competenza a garantire anche la salute dei consumatori attraverso un adeguato e uniforme controllo e vigilanza su tutta la filiera alimentare. All’interno del Dipartimento di Prevenzione gli ambiti di competenza attribuiti all’UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nella Azienda Ulss 8 Berica sono così individuati:

- *controllo sulla qualità e sicurezza degli alimenti e dell’acqua erogata, della promozione di un’alimentazione consapevole ed equilibrata, abbinata a una regolare attività fisica;*
- *promozione della salute, sorveglianza attiva, comunicazione del rischio ed educazione sanitaria;*
- *nell’ambito dell’Igiene degli Alimenti, l’attività si concretizza nella vigilanza ed il controllo ufficiale sulle imprese alimentari in tutte le fasi che vanno dalla produzione primaria, alla somministrazione, nell’effettuazione dei piani di monitoraggio e campionamento sulle matrici*



alimentari e sull'acqua destinata al consumo umano per la ricerca di sostanze pericolose o tossiche, nel controllo sui funghi attraverso l'ispettorato micologico, nella promozione di un utilizzo adeguato e consapevole dei fitofarmaci, nella gestione e controllo in caso di tossinfezioni alimentari;

- nell'area della Nutrizione le azioni riguardano la sorveglianza specifica sullo stato nutrizionale della popolazione, sui consumi e sulle abitudini alimentari, l'educazione alimentare nelle scuole e in sottogruppi a rischio, la predisposizione di menù e la valutazione di diete speciali (allergie/intolleranze) nella ristorazione scolastica, la consulenza nutrizionale individuale e di gruppo (Ambulatorio Nutrizionale).

COMPETENZE PROFESSIONALI

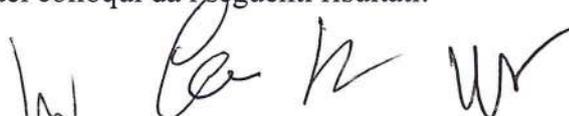
Le competenze professionali richieste riguardano principalmente i seguenti ambiti:

- consolidata esperienza nella gestione organizzativa di tutte le attività e problematiche di competenza nell'ambito dell'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, con una visione epidemiologica connessa al rapporto tra alimentazione, salute e conoscenza dei principali strumenti di rilevazione in atto;*
- capacità ed esperienza di interazione con altre strutture dell'Azienda, anche a livello interdipartimentale e con soggetti esterni all'azienda sanitaria istituzionalmente coinvolti nelle problematiche di Igiene degli Alimenti (per esempio amministrazioni comunali, Arpav, Nas, Guardia di Finanza, Procura);*
- conoscenza ed utilizzo dei principali strumenti di Risk Management in funzione delle attività correlate ai controlli ufficiali nelle aziende alimentari;*
- conoscenza ed esperienza di implementazione di programmi di monitoraggio, sorveglianza nonché di controllo e gestione nel caso di allerte o tossinfezioni alimentari;*
- esperienza nell'organizzare e comunicare attività di educazione nutrizionale e corretti stili di vita con particolare riferimento al contesto scolastico;*
- attestata capacità di gestione manageriale con riferimento alle procedure di budget, alla formazione, alla valutazione personale e ai percorsi innovazioni.*

COMPETENZE CON RIFERIMENTO AI PROFILI DI MANAGERIALITA'

- capacità gestionali e direzionali: capacità di lavorare per obiettivi, di implementare nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia delle attività della struttura anche in riferimento alla corretta gestione delle risorse disponibili, con particolare riguardo ai vincoli di budget dell'unità operativa;*
- capacità di assicurare la corretta applicazione delle procedure operative/protocolli, di sviluppare processi di delega, di promuovere e gestire le riunioni di carattere organizzativo con i collaboratori, di sviluppare i sistemi di qualità;*
- capacità relazionali e comunicative: attitudini relazionali atte a favorire la positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima in ambito organizzativo, a favorire il lavoro di gruppo, l'integrazione del personale della struttura di appartenenza con le altre strutture aziendali e dipartimentali;*
- esperienze programmatiche in ordine alle attività di competenza delle UOC finalizzate al raggiungimento degli obiettivi annuali di budget in termini di volumi, tipologia delle attività, costi e risorse impiegate, qualità delle prestazioni e gradimento dell'utenza;*
- comprovata esperienza nella gestione delle risorse umane con particolare riferimento ai processi di valutazione, valorizzazione delle competenze dei collaboratori, incentivazione e promozione dei percorsi di sviluppo professionale, progettando piani formativi coerenti con le attitudini personali e gli obiettivi aziendali e di Unità Operativa;*
- capacità di lavoro di rete con macrostrutture aziendali per attività promotive (prevenzione cardiovascolare, malattie metaboliche, ecc), informative/comunicative/educazionali, gestione episodi tossinfettivi, emergenze."*

La valutazione complessiva dei curricula e dei colloqui dà i seguenti risultati:



Candidato	Punteggio curriculum	Punteggio colloquio	Totale
dott. D'Amato Antonio	31.5	28	59.5
dott.ssa Levorato Sibilla	37.5	30	67.5
dott. Pavan Pierpaolo	45.0	27	72.0
dott.ssa Tessari Stefania	44.0	26	70.0
dott. Zordan Michele	14.5	non idoneo	non idoneo

Graduatoria:

Candidato	Punteggio totale
dott. Pavan Pierpaolo	72.0
dott.ssa Tessari Stefania	70.0
dott.ssa Levorato Sibilla	67.5
dott. D'Amato Antonio	59.5

Terna

Candidato	Punteggio totale
dott. Pavan Pierpaolo	72.0
dott.ssa Tessari Stefania	70.0
dott.ssa Levorato Sibilla	67.5

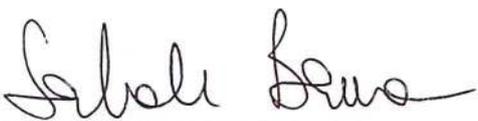
Presidente

dott. Matera Riccardo



Componenti

dott. Barra Salvatore



dott. Savoia Aldo



dott. Carraro Valter



Segretario Dr.ssa Delfina Di Massimo

