

FABBISOGNO E PROFILO PROFESSIONALE

DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA SCS8

Funzioni principali della SCS8

La Struttura complessa fornisce il supporto tecnico scientifico al miglioramento delle produzioni alimentari ed alla valorizzazione delle produzioni locali tipiche, rivolgendosi in modo specifico agli operatori del settore alimentare, con attività di consulenza, analisi, studi di *shelf life*, *challenge test*, ricerca. La SCS8 garantisce servizi di eccellenza alle imprese alimentari, e mantiene una conoscenza aggiornata del territorio di competenza e dei rischi correlati alle produzioni locali, garantendo anche nei confronti delle autorità competenti la sorveglianza epidemiologica sui rischi alimentari e le malattie a trasmissione alimentare. Svolge attività di ricerca nei settori di competenza e, in collaborazione con altri laboratori IZSVE, la struttura promuove e sviluppa la ricerca nel settore delle patologie nutrizionali e metaboliche degli animali e tossicologia.

Macroattività

- Esecuzione di esami e analisi microbiologiche per l'autocontrollo sugli alimenti di origine animale e vegetale.
- Studio, sperimentazione di tecnologie innovative per migliorare la conservazione degli alimenti.
- Esecuzione di studi di valutazione del rischio alimentare anche con l'organizzazione di *challenge test* e l'impiego della cucina sperimentale.
- Supporto alle altre strutture IZSVE in materia di malattie a trasmissione alimentare, incluse le zoonosi e le malattie transfrontaliere degli animali trasmesse con gli alimenti.
- Promuovere la ricerca e innovazione nell'ambito delle patologie nutrizionali e metaboliche degli animali.

Articolazione interna

La struttura è articolata in due Laboratori (Strutture Semplici):

Laboratorio Qualità e Sicurezza delle filiere alimentari (Vicenza):

Svolge attività di supporto tecnico scientifico, analitico e di consulenza all'utenza privata per l'implementazione, gestione e assistenza dei piani di autocontrollo come previsto dalla normativa vigente. L'attività è svolta prevalentemente a favore degli operatori del settore alimentare delle province del Veneto centro-occidentale; in particolare sviluppa piani di autocontrollo sia per le industrie agroalimentari che per il settore della ristorazione collettiva per l'approfondimento delle problematiche sanitarie legate alla produzione, somministrazione e consumo dei prodotti pronti destinati al consumo diretto; alcune attività innovative riguardano il controllo dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma e il controllo della *Legionella spp.* nel settore alberghiero, centri termali o centri benessere.

Il laboratorio offre inoltre assistenza legislativa alle aziende alimentari, formazione igienico sanitaria per gli operatori e svolge inoltre attività di ricerca finalizzata alla valutazione del rischio sia su alimenti di origine vegetale *ready-to-eat* che su alimenti di origine animale crudi e cotti somministrati nell'ambito della ristorazione collettiva, della ristorazione etnica o da parte di venditori ambulanti (*street food*).

Laboratorio igiene e sicurezza delle filiere alimentari (San Donà di Piave):

Svolge attività di controllo microbiologico per le imprese del settore alimentare nelle province del Veneto centro-orientale nonché del Friuli Venezia Giulia, fornisce alle ditte consulenza e assistenza nelle prime fasi di campionamento, interpretazione e gestione dei risultati con l'indicazione di possibili strategie di intervento; svolge attività sperimentale di validazione di processi industriali di cottura di alimenti attraverso l'attivazione e lo sviluppo della cucina sperimentale; svolge inoltre sia un servizio di validazione della *shelf-life* dei prodotti alimentari immessi sul mercato che le prove di *challenge test* finalizzate

allo studio della dinamica di sviluppo della *Listeria monocytogenes* presente in alimenti *ready-to-eat*; partecipa ai progetti Regionali di “valorizzazione delle produzioni tipiche” attraverso il controllo igienico-sanitario dei prodotti locali e l’attivazione di un programma di formazione di buone prassi igieniche per gli operatori alimentari; il laboratorio garantisce l’applicazione dei criteri di semplificazione dell’autocontrollo nelle piccole imprese alimentari basati sulla conoscenza e applicazione delle norme di corretta prassi igienica per prevenire o eliminare la quasi totalità dei pericoli alimentari. Eroga servizi finalizzati alla diagnosi delle principali malattie avvalendosi dei laboratori della Struttura complessa di appartenenza. Fornisce supporto diagnostico e consulenza al servizio sanitario, ai veterinari liberi professionisti, ad Enti, Organizzazioni, e alle aziende zootecniche del territorio.

La Struttura Complessa prevede altresì le seguenti U. O. (Unità operative):

U.O Chimica sperimentale (Vicenza):

Nel contesto europeo il comparto alimentare è uno dei più importanti settori produttivi e l’Italia è uno dei Paesi che detiene il maggior numero di denominazioni protette. Per poter verificare la qualità e l’origine dei prodotti alimentari e per smascherare le frodi si utilizzano in genere una serie di indagini di laboratorio basate su tecniche analitiche che richiedono molte risorse nonché tempi lunghi. Queste tecniche si basano su un approccio tradizionale con la ricerca di un limitato numero di specifici composti.

L’Unità Operativa chimica sperimentale utilizza invece un approccio metodologico radicalmente differente e innovativo per il sistema di autocontrollo con l’obiettivo di semplificare le procedure di analisi e consentire risposte veloci e sicure. L’U.O. è quindi in grado di produrre dati quantitativi su una più ampia varietà di parametri (merceologici, nutrizionali, sanitari), garantendo nel contempo un elevato livello di controllo e monitoraggio della qualità generale delle materie prime e dei prodotti (frodi, contaminazioni accidentali, presenza sostanze tossiche), a costi contenuti.

Il principale obiettivo dell’U.O. chimica sperimentale è quello di produrre un elevato numero di parametri e di valutazioni su alimenti e mangimi mediante l’utilizzo di tecniche alternative ed innovative, più rapide ed economiche.

U.O. Accettazione

- accettazione e smistamento campioni del territorio di competenza
- accettazione e smistamento dei campioni destinati ai Laboratori
- attività amministrativa e di fatturazione

U.O. Supporto alla logistica dei laboratori

- approvvigionamento materiale da laboratorio e magazzino
- servizi di supporto per i laboratori della sezione: vetreria, rifiuti chimici e biologici
sicurezza nei luoghi di lavoro.

ORGANICO

L’organico della SCS8 è composto complessivamente da 19 risorse assunte a tempo indeterminato, di cui n. 3 dirigenti veterinari, n. 14 unità del comparto, suddivise tra personale sanitario, tecnico ed amministrativo, e n. 2 ricercatrici appartenenti al ruolo della ricerca. La Struttura si avvale di n. 5 risorse con contratto a tempo determinato di cui n. 2 unità del comparto appartenenti al ruolo tecnico, n. 2 collaboratori appartenenti al ruolo della ricerca e n. 1 ricercatrice sempre appartenente al ruolo della ricerca. Si avvale, altresì, di n. 6 risorse assegnatarie di borse di studio.

PROFILO PROFESSIONALE E COMPETENZE

Considerato il contesto descritto, si richiede che i candidati al posto di Direttore della SCS8 – Valorizzazione delle Produzioni Alimentari dimostrino capacità organizzative adeguate a sviluppare le professionalità dei collaboratori nonché rapporti di interazione con le altre strutture aziendali, sia della sede che di tutta la rete territoriale, che si devono coniugare con capacità di gestione delle risorse strutturali e tecnologiche, per ottenere il giusto equilibrio tra complessità delle funzioni svolte ed efficienza delle strutture e la compatibilità delle attività con il funzionamento del servizio (programmazione e gestione delle risorse materiali e professionali nell'ambito del budget di competenza, programmazione dei fabbisogni di materiali e attrezzature delle strutture di competenza in aderenza ai budget, gestione delle risorse finalizzate al raggiungimento di obiettivi e risultati dell'attività propria e dei collaboratori, programmazione, inserimento, coordinamento e valutazione del personale della struttura relativamente a competenze professionali e comportamenti organizzativi). E' inoltre necessario che i candidati dimostrino esperienza e competenza nella gestione di stakeholder di tipo privatistico (imprese private, operatori del settore alimentare) e capacità nel pianificare ed innovare le attività dell'Istituto in questo settore.

Sono indispensabili comprovata esperienza, capacità tecniche nelle discipline di competenza della SCS8 e conoscenze gestionali. Costituisce altresì elemento rilevante l'aver svolto attività di ricerca, il curriculum e la produzione scientifica e la capacità di intrattenere rapporti di collaborazione tecnico-scientifica con istituzioni di ricerca nazionali ed internazionali e con gli stakeholder istituzionali e privati. E' indispensabile, infine, la dimostrazione di un costante percorso formativo e di aggiornamento professionale, soprattutto presso strutture all'estero analoghe alla suddetta Struttura.