

**Profilo del Direttore di Struttura complessa**  
**Azienda ULSS Euganea**  
**U.O.C. SERVIZIO ALIMENTI E NUTRIZIONE (SIAN)**

<b>Titolo dell'incarico</b>	Direttore della struttura complessa "Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione" dell'Azienda ULSS n.6 Euganea della Regione Veneto
<b>Luogo di svolgimento dell'incarico</b>	L'attività verrà svolta presso l'Unità Operativa Complessa "Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione" dell'Azienda ULSS n.6 Euganea
<b>Sistema delle relazioni</b>	Relazioni operative con: Direzione del Dipartimento di Prevenzione e Direttore Dipartimento Funzionale Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare ; Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione; Direzione Medica Ospedaliera e Unità Operative Ospedaliere; Medicina Convenzionata (MMG); Prefettura di Padova; Procura della Repubblica di Padova e Rovigo; Direzione Regionale Prevenzione Sicurezza Alimentare e Veterinaria; Organizzazioni Sindacali territoriali e regionali; Associazioni territoriali e regionali; Provveditorato agli studi provinciale; Scuole della provincia di Padova; Università di Padova e di Verona.
<b>Principali responsabilità</b>	Le principali responsabilità attribuite al Direttore di struttura complessa sono riferite a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gestione della leadership e aspetti manageriali</li> <li>• aspetti relativi al governo clinico</li> <li>• gestione tecnico-professionale-scientifica della U.O.</li> <li>• indirizzo e coordinamento della gestione delle attività proprie dell'U.O.</li> </ul>
<b>Caratteristiche attuali dell'Unità Operativa Complessa</b>	L'U.O.C SIAN è una S.C. dell'Azienda ULSS n.6 della Regione Veneto con sedi operative presso il distretto "Alta Padovana"(Camposampiero), il distretto "Padova Bacchiglione"(Padova), ed il distretto "Padova Sud"(Este). Si riportano alcune informazioni sulla dimensione dell'attività del Servizio : <ul style="list-style-type: none"> <li>• n. insediamenti registrati in anagrafe AULSS 6 circa 22.737.</li> <li>• n. richieste/anno a vario titolo = 9.000 media annua</li> <li>• n° campioni/anno (acque, alimenti e funghi) = 1.400 media annua</li> <li>• N. valutazioni Menù = 700 media annua</li> <li>• n. sopralluoghi/anno = 4.400 media annua</li> </ul> Il Servizio, nell'ambito del Piano Regionale Prevenzione partecipa in forma attiva alla realizzazione di diversi progetti

<b>Competenze richieste</b>	
<b>Leadership e coerenza negli obiettivi – aspetti manageriali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i concetti di <i>Mission</i> e <i>Vision</i> dell'organizzazione, promuovere lo sviluppo e la realizzazione degli obiettivi dell'Azienda.</li> <li>• Conoscere le fonti dei dati epidemiologici e gestionali disponibili e gli indirizzi di sviluppo del settore, al fine di identificare e promuovere attivamente cambiamenti professionali, organizzativi e relazionali sostenibili e utili alla realizzazione della <i>Mission</i> della struttura di appartenenza e dell'Azienda nel suo complesso.</li> <li>• Conoscere i principi e le tecniche di una progettazione efficace per la pianificazione e la realizzazione di interventi di prevenzione di qualità</li> <li>• 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.</li> <li>• Conoscere le tecniche di gestione delle risorse umane; programmare, inserire, coordinare e valutare il personale della struttura relativamente a competenze</li> </ul>

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il lavoro in modo coerente con le indicazioni regionali e aziendali</li> <li>• Responsabilizzare gli operatori verso modelli gestionali che consentano una ottimizzazione delle risorse e dei risultati</li> <li>• Promuovere il benessere organizzativo</li> </ul>
<b>Governo clinico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere l'omogeneizzazione e il miglioramento tra i vari ambiti distrettuali dell'attività propria del servizio ;</li> <li>• Promuovere lo studio e lo sviluppo di modelli di intervento di dimostrata efficacia,</li> <li>• Promuovere la cultura della valutazione periodica dell'attività svolta finalizzata alla verifica sul campo dell'efficacia del modello organizzativo adottato nell'ottica del miglior utilizzo delle risorse a disposizione.</li> <li>• Promuovere la cultura della legalità e della trasparenza delle modalità operative adottate.</li> </ul>
<b>Pratica clinica e gestionale specifica</b>	<p>Il Direttore deve gestire l'attività dell'Unità Operativa al fine di ottimizzare la soddisfazione dei bisogni di salute e delle aspettative dell'utenza; deve avere una adeguata esperienza nell'ambito delle attività che afferiscono alla struttura sia per quanto riguarda gli aspetti organizzativi-gestionali, sia per quanto riguarda gli aspetti più strettamente pratico-operativi.</p> <p>Il Direttore deve avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di gestione organizzativa di tutte le attività e delle problematiche proprie del servizio (analisi dei bisogni della popolazione, progettazione e realizzazione di interventi di prevenzione, attività di polizia giudiziaria, progetti di promozione della salute, campagne di informazione pubblica sui rischi e danni da alimentazione scorretta, attività di informazione e formazione).</li> <li>• Capacità interazione con altre strutture intra e interdipartimentali aziendali, e con altri soggetti esterni all'azienda sanitaria (Associazioni e Organizzazioni sindacali, Forze dell'Ordine, Autorità Giudiziaria, Soggetti aziendali per la Prevenzione).</li> <li>• Capacità di organizzazione dell'attività di tutte le diverse figure professionali presenti nella struttura individuando priorità ed obiettivi nel rispetto degli orientamenti della Direzione Generale e delle indicazioni derivate dai piani nazionali e regionali di prevenzione; attitudine alla gestione delle risorse umane e non con attenzione ai vincoli di natura economico-finanziaria; abilità nel promuovere nuovi modelli organizzativi e professionali per migliorare l'efficienza e l'efficacia nell'approccio ai problemi; capacità di assicurare la corretta implementazione ed applicazione di procedure operative/protocolli; attitudine e capacità di valutare l'esito del lavoro svolto; esperienza nella gestione di fondi regionali secondo criteri di efficienza ed efficacia.</li> <li>• Capacità di sviluppare processi di delega; capacità di promuovere e gestire riunioni di carattere organizzativo con i propri collaboratori;</li> <li>• Capacità relazionali e comunicative: abilità nell'individuare, mediare e gestire i conflitti interni e nel costruire un buon clima organizzativo, valorizzando le capacità di ciascun operatore e favorendo lo sviluppo professionale; capacità di</li> </ul>

confronto e negoziazione con le parti sociali;

- Capacità di formulare e conseguire obiettivi di budget coerenti con le indicazioni nazionali, regionali e con le direttive della Direzione Strategica Aziendale;
- Competenza nella progettazione e realizzazione di piani di formazione del personale coerenti con i bisogni formativi in relazione agli obiettivi di attività definiti.

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

Il profilo di ruolo sopra descritto rappresenta 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. Il Candidato deve aver maturato esperienza specifica nell'ambito di un Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione, mostrando di possedere le competenze e conoscenze specifiche.

Deve, in particolare, dimostrare di possedere esperienza e conoscenza: nella lettura dei bisogni del territorio, nella promozione, gestione e valutazione degli interventi di prevenzione, nelle procedure sanzionatorie in caso di riscontro di violazione alla normativa di riferimento; nella promozione, gestione e sviluppo di attività progettuali rivolte al mondo dell'alimentazione, formative verso studenti, lavoratori, datori di lavoro e figure aziendali per la prevenzione; nella promozione e gestione di interventi volti ad omogeneizzare le procedure di intervento nei vari distretti al fine di promuovere trasparenza nei comportamenti ed equità; nella gestione delle attività di monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti.